



Soupe de potimarron à la Licorne Black

Informations

Personnes : **6 personnes**

Ingrédients

Ingrédients pour 6 personnes

- 1kg de potimarron
- 1 oignon
- 10cl de crème
- 33cl de Licorne Black
- 2 cubes de bouillon de légumes
- 50cl d'eau
- Beurre
- Huile d'olive
- Sel et poivre

En plus :

- 60gr de beurre
- 60gr de farine

Préparation

Étapes de préparation

1. Emincez l'oignon et coupez en morceaux le potimarron. Dans une casserole, faites revenir l'oignon dans un filet d'huile d'olive et une noix de beurre. Une fois l'oignon translucide, ajoutez les morceaux de potimarron. Faites revenir le tout pendant 10 minutes, le temps que le potimarron cuise un peu. N'oubliez pas d'assaisonner une première fois.
2. Versez Licorne Black et portez à ébullition. Ajoutez l'eau, les cubes de bouillon et laissez cuire pendant 20 minutes.
3. Mixez la soupe pour qu'elle ne contienne pas de morceaux. Dans une seconde casserole, préparez, avec les 60gr de beurre et 60gr de farine, un épaississant (un roux) que vous ajoutez, tout en remuant, à votre soupe pour la rendre plus épaisse et onctueuse. Terminez en ajoutant la crème, du sel et du poivre si besoin. Servez et dégustez !