

soupe à la citrouille au piment d'espelette

Écrit par Yves

Vendredi, 02 Décembre 2011 08:21 -

Coupez la citrouille en cube

pelez 500 g de pdt

1 oignon

1 Piment d'Espelette coupez en deux épépiné

Faire revenir les légumes 10mn à feu vif dans un peu d'huile

Mouillez à hauteur avec sel et laurier, cuisson 1 h 30 environ

Enlevez le laurier, mixer le tout

Faire réduire à feu doux

c'est prêt....

Bon appétit