Pot de sorcière

Ingrédients



50- 70gr de beurre
1 citrouille d'Halloween (Ghost Rider)
1 tomate
1 poireau
1 petit céleri
1-2 carottes
3-5 pommes de terre
50- 80 ml de crème
1/2 poignée de persil
Sel, poivre, bouillon de légumes



Préparation de la soupe

1. Couper le haut de la citrouille avec un grand couteau (comme un couvercle). Vider celle-ci avec une cuillère. Retirer les graines de la citrouille et gardez seulement la chair.

2. Laver le persil, puis sécher-le avec un chiffon propre. Enlever les feuilles des tiges et mettez-les dans un verre. Coupez les feuilles en petits morceaux avec des ciseaux. Mettez-les de côté.

3. Laver et hacher les autres légumes (tomates, poireau, céleri, carottes, pomme de terre).

4. Dans une grande casserole, faites fondre le beurre. Ajouter le poireau et faites-le revenir quelques minutes. Ajouter ensuite les autres légumes, y compris la chair de la citrouille. Remplissez la casserole d'eau jusqu'à ce que tous les légumes soient bien couverts. Faites chauffer jusqu'à ébullition (environ 50min). Salez, poivrez et rajoutez du bouillon de légumes selon votre gout.

5. Quand les légumes sont bien cuits, mixez la soupe jusqu' à ce qu'elle soit bien lisse. Ajouter un peu de crème pour la rendre onctueuse.

6. Versez la soupe dans un bol et goutez l'effet magique. Bon appétit.

7. Vous pouvez maintenant peindre la citrouille évidée avec un visage effrayant, ou la sculpter avec l'aide d'un adulte.

Amusez-vous !