



Soupe PCO

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

450 g potiron en dés

1 oignon

4 carottes

1 orange

1 cube de bouillon de légumes

Sel, poivre

Epluchez vos légumes et coupez-les en rondelles.

Portez à ébullition 1 litre d'eau avec le cube de bouillon et faites y cuire les carottes et le potiron jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Mixez vos légumes au blender avec du bouillon de cuisson en fonction de l'épaisseur que vous souhaitez donner à votre soupe.

Ajoutez le jus de l'orange fraîchement pressée et rectifiez l'assaisonnement.