



Soupe de courge de Maryvonne

Ingrédients:

2 gousses d'ail, 2 échalotes, 800grs de courge, 1,2 litre de bouillon de poule.

Faire revenir les légumes au beurre, ajouter le bouillon. Faire cuire les légumes et les mixer.

Servir dans des bols avec de la poitrine fumée en fines tranches grillées à la poêle.

Bon appétit

Merci à Maryvonne