

# Soupe au potiron

UNE RECETTE DE L'ÉQUIPE DES NINJAS

## Ingrédients

- Potiron
- Oignons
- Carottes
- Poivrons
- Tomates
- Fromage Philadelphia
- Crème
- Mozzarella
- Persil
- Ciboulette
- Beurre
- Sel et poivre
- Cumin



## Instructions

- Evidez le potiron et débarrassez la pulpe des pépins.
- Lavez les légumes, coupez les oignons, les poivrons, les carottes, les tomates et faites les suer dans du beurre avec le potiron.
- Mouillez avec 1L d'eau, assaisonnez avec du sel et du poivre.
- Faites cuire puis mixez.
- Ajoutez le fromage Philadelphia et délayez-le dans la soupe.
- Verser la soupe dans le potiron, garnissez avec de petits dés de mozzarella, la ciboulette, le persil et un trait de crème fraîche.

