

## **Soupe spéciale Halloween: Potimarron, carottes violettes, pomme et fromage frais/ croûtons de miel**

### **Les ingrédients:**

- \* 2 potimarrons
- \* 8 carottes violettes
- \* 1 pomme granny smith
- \* 1/2 fromage frais
- \* de la noix de muscade
- \* du beurre demi sel
- \* du poivre
- \* 1 cube pour bouillon
- \* du pain (j'ai pris du pain céréale)
- \* du miel
- \* de l'huile d'olive
- \* balsamique



### **La préparation:**

Récupérez la chair de deux potimarrons en prenant soin de garder les potimarrons intact (si vous souhaitez les garder pour la présentation. Coupez en morceaux. Épluchez les carottes et la pomme et coupez également en morceaux. Les faire revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive 5 à 10 minutes. Pendant ce temps faire un bouillon de poule dans 1 litre d'eau. Plongez les légumes dans le bouillon pour 25 minutes. Mixez ensuite la préparation en y ajoutant l'assaisonnement: de la noix de muscade, sel et poivre. Mettre un peu de beurre demi -sel. Remuez le tout et ajoutez-y le fromage frais en remuant pour le faire fondre.

Pour les croûtons coupez le pain en dés et le mélanger dans la marinade: miel+ huile d'olive+ balsamique. Les mettre au four pour 10 à 15 minutes. Ils seront dorés et croquants!