



anou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Soupe de butternut à la sauge .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 grosse pomme de terre
- 10 cl de crème liquide
- 300 g de courge butternut
- Sauge
- Sel, poivre

- Peler la courge et la pomme de terre
- Tailler en gros morceaux et les cuire 15 minutes dans un faitout à ébullition
- Sortir délicatement du faitout. Mixer les morceaux de courge et de pomme de terre
- Assaisonner à convenance
- Délayer la purée obtenue avec de la crème liquide, aromatiser de sauge, bien mélanger l'ensemble

