

Soupe de butternut pour se réchauffer en hiver

Le dernier défi : pour protéger la nature, quoi de mieux que d'utiliser les légumes de saison pour se faire une belle soupe. Dans ma cuisine, j'avais une courge butternut et des carottes et mes amis Lutins se sont régalés.

Matériel :

- 1 courge butternut
- 2 carottes
- 1 oignon
- 1 cube de bouillon de volaille/ légumes
- 2 cuillères à soupe de lait
- épices (sel, poivre...)



Préparation :

- 1 Mets dans une casserole l'oignon émincé, les carottes et le butternut épluchés et coupés en petits morceaux.



2 Couvre d'eau et ajoute le cube de bouillon.



3 Laisse mijoter à couvert pendant 25 minutes.



4 Ajoute le lait, mixe le tout, sale et poivre.



5 **Bon appétit !**

