

Soupe Potimarron Bacon

Ingédients pour 4 personnes :

- 2 potimarrons
- 200ml de crème liquide
- 2 échalotes
- 4 tranches de bacon (rond car très faible en matières grasses)



Recette :

1. Eplucher et émincer l'échalote.
2. Couper le potimarron en deux, le vider et le couper en tranches puis en cubes.
3. Dans une casserole, ajouter un filet d'huile d'olive, et faire revenir le potimarron et l'échalote pendant 3 minutes à feu vif.
4. Saler et couvrir d'eau à niveau. Couvrir et laisser cuire 15 minutes.
5. Pendant ce temps, faire chauffer une poêle et y déposer les tranches de bacon. Les faire dorer 1 minute de chaque côté.
6. Mixer la soupe. Vous pouvez ajouter de l'eau pour rectifier la texture. Ajouter la crème et mixer à nouveau.
7. C'est prêt !