

# POTAGE PRÉFÉRÉ *de Pain d'Épices*

## *ingrédients*

- 1 citrouille d'environ 3kg
- 3 pommes de terre, pelées et tranchées
- 3 carottes râpées
- 2 gros oignons sautés à l'huile
- 2 poireaux coupés en tronçon
- 2 litres de bouillon de légumes ou de volaille
- 250 ml de lait parfumé: muscade ou gingembre et thym ou estragon ou feuille de laurier etc...



## *Préparation*

1) Préparation d'une belle citrouille en guise de soupière  
Découper le dessus afin d'avoir un grand chapeau qui servira de couvercle.  
Évider la citrouille en prenant soin d'enlever les graines et les filaments. Laisser une couche assez épaisse près de la paroi. Couper la chair en cubes.

2) Verser le bouillon dans une casserole et y ajouter les cubes de citrouille, les pommes de terre, les carottes, les oignons cuits et les poireaux. Amener à ébullition, laisser mijoter à feu doux durant 30 minutes ou jusqu'à ce que tous les légumes soient tendres.

Passer le mélange au robot culinaire, ajouter le lait parfumé et vérifier l'assaisonnement.

Verser le potage épicé dans la citrouille évidée, remettre le chapeau déjà découpé

