Un poireau pour Timéo

Une carotte pour Charlotte

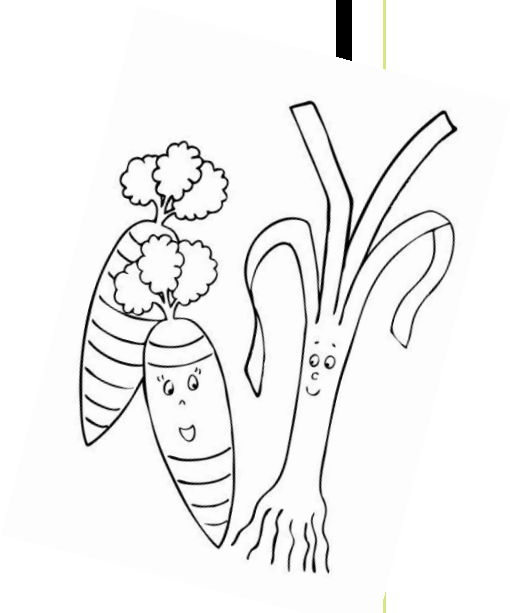
Le mardi 13 octobre, nous avons fait de la soupe au potiron à l'école pour fêter l'automne et la semaine du goût. Pendant 2 semaines, on va raconter des histoires de soupe et de cucurbitacée. On va même faire de la peinture avec des pommes de terre pour peindre à la manière de Viallat

Un oignon pour un garçon

La recette de la soupe au potiron

Préparation : 25 mn
Cuisson : 1h

Ingrédients (pour 6 personnes) :
- 1 kg potiron
- 300 g de carottes
- 200 g d'oignons
- 200 g de poireaux
- beurre
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 40 cl de crème fraîche
- sel



Préparation :

Tailler les légumes en gros dés. Les faire suer dans le beurre.
Mouiller avec 1,5 l d'eau. Ajouter l'ail écrasé et le bouquet garni. Cuire 1 heure.

Passer au moulin à légume ou au mixer. Ajouter la crème fraîche, et servir chaud.

Eplucher les légumes

Tailler les légumes

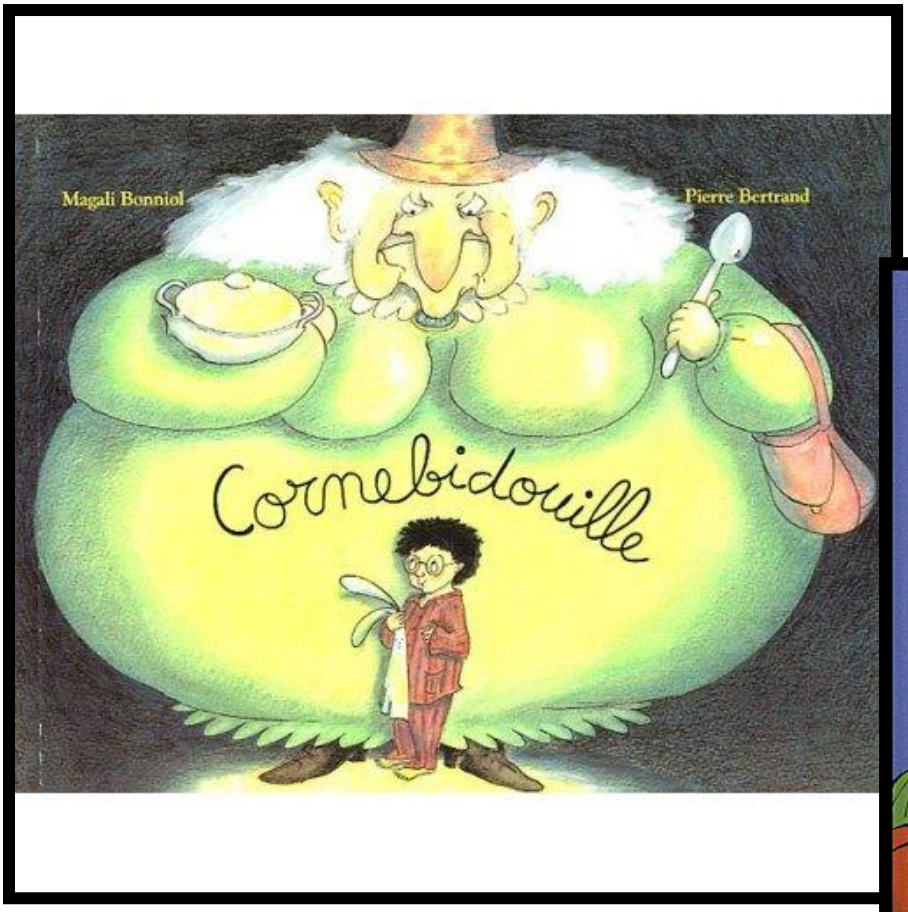
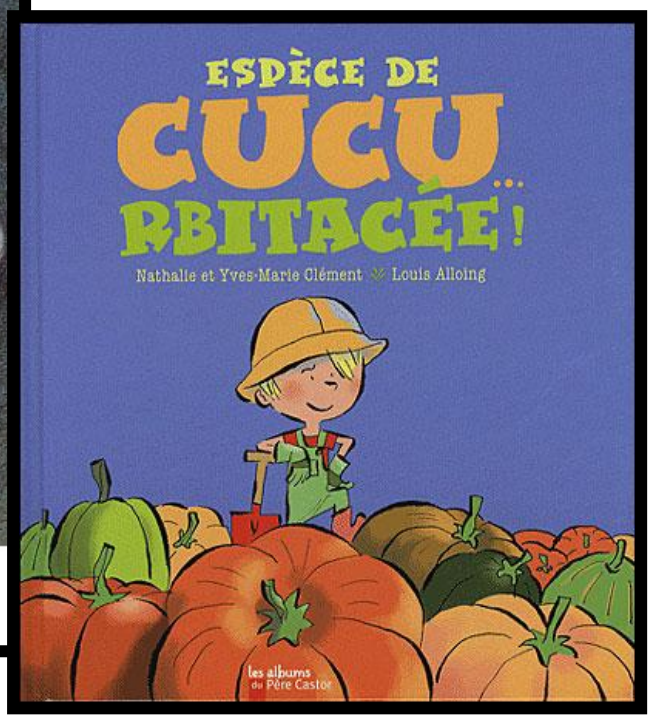
Laver et cuire dans une cocotte.

Mixer les légumes.

Dégustation

Chanson

A la soupe

A la soupe soupe soupe
au bouillon ion ion
la soupe à l'oseille
c'est pour les d'moiselles
la soupe à l'oignon
c'est pour les garçons.

Livres lus sur le thème de la soupe et des cucurbitacées.