



Soupe à la courge accompagnée de croûtons de pain d'épices

Ingrédients :

- 1 kilo de courge
 - bouillon
 - 1,5 dl de crème
- 6 tranches de pain d'épices

Préparation :

Peler et couper la courge en petits morceaux

Mettre dans une casserole, ajouter le bouillon à hauteur des morceaux de courge

Cuire une quinzaine de minutes

Mixer et ajouter la crème

Couper les tranches de pain d'épices en petits cubes

Griller à sec dans une poêle (avec un peu de beurre pour les + gourmands)

Servir la soupe dans un bol avec les croûtons de pain d'épices



