



La recette de la soupe de Potirons de Saulny

Pour une cocotte minute

- 2 kg de potiron
- 600g de pommes de terre
- 300g de carottes
- 1 poireau
- 1 branche céleri
- 2 « cubes or »
- 1 litre d'eau

Coupez tous les légumes en petits dés, ils cuiront plus vite.

Une fois cuite, passez au malaxeur puis rajoutez, juste avant de déguster et si vous le désirez, de la crème et du lait

Bonne dégustation

Site internet de la commune de Saulny : www.saulny.fr