

SOUPE DE POTIMARRON A L'ANIS

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Economique
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 50 min
- **Calories** : Moyen
- **Pays** : France



Ingrédients pour 6 personnes

- **800g de potimarron**
- **1 oignon**
- **2 càs de fromage blanc à 0%**
- **3 fleurs d'anis étoilé (badiane)**
- **1 càs d'huile d'olive**
- **sel, poivre.**

Etapas de préparation

1. Epluchez le potimarron, épépinez-le, puis le couper en morceau. Epluchez et taillez l'oignon en mirepoix.
2. Dans une casserole, faites chauffer un filet d'huile et colorer les dés d'oignon, puis ajoutez le potiron.
Faites suer pendant 5 minutes. Mouiller à hauteur et portez à ébullition. Ajoutez les étoiles d'anis, salez, poivrez, cuire pendant 45 minutes.
3. Retirez la badiane, ajoutez le fromage blanc et mixez à l'aide d'un robot plongeur. Rectifiez l'assaisonnement, si nécessaire. Servez bien chaud.

ASTUCE : Remplacez la badiane par du cumin ou du piment d'Espelette pour une saveur plus corsée.

