

# Soupe poireaux pdt butternut



**Ingrédients** – Convives : 4 – Préparation : 30 min – Cuisson : 20 min.



2 poireaux



4 pommes de terre



3 butternuts de 2 cm



3 ails coupés en 2



2 càs graisse canard



1 càc huile pimentée



1 cube de volaille



2 càc Ras El Hanout

## Préparation

1. Tailler les poireaux en rondelles. Réserver.
2. Eplucher les PDT, les couper en gros dés, les rincer, égoutter. Réserver.
3. Tailler 3 rondelles de butternuts d'environ 2 cm d'épaisseur.
4. Les éplucher et tailler des dés de 2 cm environ. Réserver.
5. Eplucher les ails et les tailler en deux. Réserver.
6. Dans une casserole mettre le cube de volaille et 2 càc de Ras El Hanout.
7. Remplir à moitié d'eau et rajouter l'ail et 2 càs de graisse de canard, remuer.
8. Verser les légumes et compléter d'eau pour la quantité de soupe voulue, remuer.
9. Cuire 20 min à moitié couvert.
10. Rajouter la càc d'huile pimentée « maison », remuer.
11. Ne pas mixer. Servir chaud.

\* \* \* 28 novembre. 2022 \* \* \*