**Soupe de potimarron**

Pour 4 personnes

Temps de préparation

Temps de cuisson

**Ingrédients**

* 1 kg de potimarron
* 2 gousses d'ail
* Eau

Sel

Crème fraiche (facultatif)

**Préparation**

Couper le potimarron en morceaux après avoir enlevé les pépins, mais sans l'avoir épluché.

Le mettre dans une casserole, recouvrir d'eau sans dépasser la hauteur du potimarron et faire cuire à basse température. Ajouter l'ail écrasé et le sel en fin de cuisson.

Mixer le tout.

Servir chaud en ajoutant un peu de crème fraîche si vous le souhaitez.