

La soupe de maman ours

Les ingrédients :

- des pommes de terre
- un petit potiron
- 3 portions de kiri
- du sel et du poivre

Les ustensiles :

- une marmite
- un couteau
- un épluche légumes
- un mixeur



RECETTE:

- 1) Epluche puis coupe en gros morceaux le potiron.
- 2) Epluche puis coupe en gros morceaux les pommes de terre.
- 3) Verse les légumes dans la marmite.
- 4) Recouvre les légumes d'eau.
- 5) Laisse cuire à petite ébullition pendant 30 minutes.
- 6) A la fin de la cuisson, ajoute le fromage.
- 7) Mixe la soupe.

