

# Soupe de potimarron au comté

---



---

**Temps de préparation :** 20 minutes

**Temps de cuisson :** 25 minutes

## Ingrédients pour 8 personnes :

- 1 potimarron
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 150 gr de vieux comté
- beurre
- ciboulette
- sel, poivre

## Préparation :

1. Epluchez et émincez l'ail et l'oignon
2. Epluchez, épépinez et coupez le potimarron en dés
3. Emincez la ciboulette
4. Dans une casserole, faites fondre le beurre et ajoutez-y l'oignon et l'ail
5. Laissez rissoler jusqu'à ce que l'oignon devienne translucide
6. Ajoutez les dés de potimarron, remuez et couvrez d'eau froide
7. Portez à ébullition et laissez cuire 15 minutes
8. A l'aide d'un couteau, piquez les dés de potimarron et vérifiez qu'ils soient juste cuits
9. Mixez la soupe
10. Assaisonnez à votre convenance et servez dans des bols
11. Saupoudrez de ciboulette et de lamelles de comté