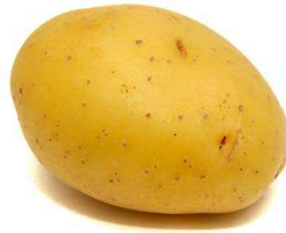


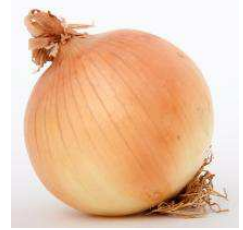
# Soupe à la courge butternut



Une demi-courge  
butternut



1 pomme de  
terre



1 oignon



1 branche de  
céleri



un peu de persil



Un bouillon  
cube



1 navet



Une petite cuillerée  
de cumin

**Eplucher et couper en morceaux les légumes.**

**Mettre les légumes dans une cocotte avec un litre et demi d'eau, ajouter une petite cuillerée de cumin et le bouillon cube.**

**Faire cuire 20 à 25 minutes.**

**En cours de cuisson ajouter une poignée de persil.**

**En fin de cuisson, mixer le tout et vérifier l'assaisonnement.**