

Soupe butternut, carotte & chèvre frais



QUANTITÉ

3-4 personnes



PREPARATION

15 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

20 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 1/2 butternut
- 3 carottes
- 1/2 oignon
- 1 cuillère à café de bouillon de légumes
- du chèvre frais
- du sel et du poivre



Epluchez et coupez en petits morceaux le butternut et les carottes.
Émincez l'oignon.

Placez les légumes dans une casserole avec le bouillon de légumes et ajoutez de l'eau de façon à recouvrir tout juste les légumes.

Faites cuire à feu moyen pendant une vingtaine de minutes.

Hors du feu, ajoutez le chèvre frais, le sel et le poivre et mixez (peu ou beaucoup selon ce que vous préférez comme texture).