

Très bon

## Crème de potiron

- 500g de potiron
- 2 oignons (petits)
- 2 carottes (petites)
- 1 poireau
- 1 gousse d'ail (petite) → une pincée  
piment d'Espelette
- 1/2 piment vert (pas du potiron) peut être supprimé
- 1 verre de tomate naturelle ~~prête~~
- 2 pommes de terre (grosses)
- Huile - Eau
- Sel - Poivre.

Hâcher les oignons, carottes, poireau, ail piment. Les faire revenir à feu doux dans l'huile.

Couper en morceaux le potiron et les pommes de terre.

Quand les légumes commencent à dorer, y ajouter le potiron et les pommes de terre. Les laisser revenir un peu, puis ajouter l'eau pour couvrir le tout. Assaisonner et y verser le verre de tomate. Laisser cuire à feu doux, 1 heure environ. Ensuite, mixer, passer au chinois, servir.