

## Crème de potiron

500 g de potiron  
2 oignons moyens  
2 carottes  
1 poireau (le blanc seulement)  
1 gousse d'ail (plutôt grosse)  
1/2 poivre  
1/2 verre de tomate naturelle  
2 pommes de terre moyennes  
Eau - Sel, poivre - Huile d'olive

- Couper en petits morceaux les oignons, les carottes, le poireau, l'ail, le poivre.
- Faire revenir à l'huile d'olive, sur feu doux, l'ensemble de ces légumes.
- Couper en petits morceaux le potiron et les pommes de terre.
- Quand les légumes commencent à dorer, on ajoute le potiron et les pommes de terre.
- On fait revenir le tout un petit moment, on ajoute de l'eau juste pour couvrir le tout.
- On sale, on poivre, on ajoute la tomate.

- On fait cuire à feu lent pendant 1 heure approximativement.
- Pour terminer, on passe le tout au moulin à légumes ou au mixeur.