



La soupe de potimarron

Du 9 au 12 octobre, c'était la semaine du goût. Avec maîtresse Mary, on a réalisé une compote de pommes et avec maitresse Catherine , une soupe au potimarron.



Pour bien réussir la soupe, il faut couper en morceaux le potimarron et les pommes de terre,



ajouter du poivre, du sel



Couvrir avec de l'eau.



et du bouillon de poule.. Une fois cuite, ajouter de la vache qui rit et passer au moulin à légumes. Puis déguster. Miam, miam !



d'autres photos à remettre
dans l'ordre :



