

La soupe au potiron



① Vrai ou faux :

	VRAI	FAUX
Il ne faut pas d'eau dans cette soupe.		
On laisse chauffer à feu doux après avoir ajouté le bouillon cube.		
On met du persil au début.		
On mange cette soupe seulement en hiver.		

② Questions :

1. Quels sont les ingrédients de la soupe au potiron ?

→ _____

2. Comment doit-on couper l'oignon ?

→ _____

3. Que faut-il faire quand le potiron est devenu orange foncé ?

→ _____

4. Quand passe-t-on la préparation au mixer ?

→ _____

5. Que peut-on ajouter au moment de servir ?

→ _____

③ Complétez :

Pour faire une bonne soupe au potiron, prenez :

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Coupez l'oignon finement puis coupez le potiron et faites l'oignon avec du beurre Il faut que l'oignon caramélise un peu. Quand l'oignon a légèrement changé de couleur, le potiron et mélangez. Une fois que le potiron est devenu orange foncé, marron, ajoutez un peu d'eau et le bouillon cube.

le bouillon cube, laissez chauffer à feu moyen pendant dix minutes. Ensuite,

Ajoutez vingt centilitres de lait, mélangez et laissez refroidir. Une fois que votre préparation est froide, passez-la au mixer. ajoutez le reste de lait et chauffez votre soupe à feu doux dans une casserole. Salez et poivrez à votre goût. Vous pouvez aussi ajouter un peu de persil frais et de la crème fraîche servir.

Cette soupe chaude en hiver et elle est délicieuse froide en été.

Bon appétit !

④ À vous ! Quel plat savez-vous faire ? Expliquez !



① Vrai ou faux :

	VRAI	FAUX
Il ne faut pas d'eau dans cette soupe.		✓
On laisse chauffer à feu doux après avoir ajouté le bouillon cube.		✓
On met du persil au début.		✓
On mange cette soupe seulement en hiver.		✓

② Questions :

1. Quels sont les ingrédients de la soupe au potiron ?

→ Il faut du potiron, un oignon, du lait, du beurre, un bouillon cube, du sel, du poivre.

2. Comment doit-on couper l'oignon ?

→ Il faut le couper finement.

3. Que faut-il faire quand le potiron est devenu orange foncé ?

→ Il faut ajouter un peu d'eau et le bouillon cube.

4. Quand passe-t-on la préparation au mixer ?

→ Quand la préparation est froide.

5. Que peut-on ajouter au moment de servir ?

→ On peut ajouter un peu de persil frais et de la crème fraîche.

③ Complétez :

Pour faire une bonne soupe au potiron, prenez :

- un quart de potiron
- un oignon
- un demi litre de lait
- 25 grammes de beurre
- un bouillon cube
- un peu de sel
- un peu de poivre.

Coupez l'oignon finement puis coupez le potiron et faites revenir l'oignon avec du beurre à feu doux. Il faut que l'oignon caramélise un peu. Quand l'oignon a légèrement changé de couleur, ajoutez le potiron et mélangez. Une fois que le potiron est devenu orange foncé, presque marron, ajoutez un peu d'eau et le bouillon cube.

Après avoir ajouté le bouillon cube, laissez chauffer à feu moyen pendant dix minutes. Ensuite, éteignez le feu.

Ajoutez vingt centilitres de lait, mélangez et laissez refroidir. Une fois que votre préparation est froide, passez-la au mixer. A la fin, ajoutez le reste de lait et chauffez votre soupe à feu doux dans une casserole. Salez et poivrez à votre goût. Vous pouvez aussi ajouter un peu de persil frais et de la crème fraîche au moment de servir.

Cette soupe se mange chaude en hiver et elle est délicieuse froide en été.

Bon appétit !

④ À vous ! Quel plat savez-vous faire ? Expliquez !