Américain

F01200

Soupe de potimarron popcorn paprika - pour 4 pers

Soupe de potimarron et popcorn au paprika croustillant

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
POPCORN BOX SALÉ	6636	1 pièce
Potimarron		1 Kg
Beurre cru		1 cuillère
Ail		1 pièce
Paprika		1 cuillère
Sel		1 trait
Graines de courge		1 cuillère
Coriandre fraîche		0.25 bou

Mise en place

Ingrédients :
1 kg de potimarron
1 Popcorn Box salé Classic Foods
1 noix de beurre ou un peu d'huile
1 gousse d'ail
1 c.a.c de paprika
graines de courges
Coriandre
eau
sel

Couper le potimarron en deux. Oter les pepins et le peler.
Couper le potimarron en morceaux en gros morceaux et le placer dans une casserole.
Recouvrir d'eau sans dépasser la hauteur du potimarron et cuire à basse température environ 30 minutes.
Ajouter l'ail écrasé et le sel en fin de cuisson.
Mixer le tout pour obtenir une soupe veloutée.

Au micro-ondes, faire éclater le maïs selon les indications de la Popcorn box.

Mise en oeuvre

Dans une poêle, faire fondre un peu de beurre ajouter le popcorn dans la quantité souhaitée et parsemer d'épices. Mélanger le tout pour obtenir une répartition homogène du paprika sur le popcorn.

Servir la soupe chaude dans des bols, ajouter le popcorn au paprika, les graines de courge et la coriandre ciselée.

SA SDV
ZA DU PONT NEUF
BP. 20177 SALLES D'ANGLES
16121 COGNAC CEDEX 6
Tél. 05 45 82 83 11
Fax. 05 45 83 98 96
www.sdvfrance.fr