**Soupe à la crème de potiron**

**potiron butternut  
oignons  
poireau  
crème fraîche  
bouillon de poulet  
persil**  
**jambon serrano  
parmesan  
croûtons  
poivre et sel**

Faites une soupe avec du potiron, l'oignon, le poireau et le bouillon de poulet. Assaisonnez de sel et de poivre. Fouettez la crème semi-solide. Versez la soupe dans une cafetière préchauffée.

Au centre d'une assiette creuse, déposez une cuillerée de crème et garnissez de jambon déchiqueté, de copeaux de parmesan et de persil haché. À table, versez la soupe dans les assiettes et servez les croûtons.

**Sur la photo de droite,** la soupe à la crème de potiron ‘ordinaire’ : omettez tous les éléments décoratifs. Préparez une soupe à partir de potiron, d'oignon, de poireau et de bouillon. Assaisonnez puis incorporez la crème, non battue.