**Soupe de potiron et de patates douces**

**patates douces
potiron
ail
oignons
huile d'olive
sel et poivre
cumin en poudre
poivre de cayenne
poudre de chili
crème fraîche
coriandre fraîche
bouillon de légumes**

Coupez les patates douces et le potiron en morceaux et placez-les dans un plat à four avec de l'ail et de l'huile d'olive. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Placez le plat de cuisson à découvert dans un four à 180°C pendant 30 minutes jusqu'à ce que les légumes soient dorés. Sautez des oignons hachés.

Mettez tous les légumes dans une marmite à soupe et remplissez avec le bouillon de légumes. Mélangez le tout. Assaisonnez cette soupe veloutée selon votre goût avec du cumin, du poivre de cayenne, du piment, du poivre et du sel. Laissez mijoter la soupe pendant un autre quart d'heure afin que les saveurs se mélangent bien.

Décorez l'assiette avec de la coriandre fraîche et une cuillerée de crème fouettée.