Potage de potiron au fromage DŽIUGAS®



Ingrédients

500 g	de potiron
1	pomme de terre
100 ml	de crème fraîche
2 gousses	d'ail
	sel (à votre convenance)
	poivre (à votre convenance)
4 cuillères à soupe	de fromage râpé DŽIUGAS
4 cuillères à soupe	de mélange de graines de potiron, de tournesol et de sésame
2 tranches	de pain de mie
1 cuillère à soupe	d'huile d'olive

Préparation

Mettre le potiron et la pomme de terre découpés dans une grande casserole et verser de l’eau pour recouvrir les légumes. Assaisonner le tout avec le poivre et le sel. Faire bouillir pendant environ 20 minutes jusqu’à ce que les légumes ramollissent. Préparer les croûtons pendant la cuisson. Découper la croûte du pain, puis couper les tranches en petits morceaux. Les faire revenir dans l’huile d’olive. Mélanger le potage, ajouter la crème fraîche et l’ail écrasé. Porter le tout à ébullition. Servir le potage dans des assiettes creuses, saupoudrer de graines et mettre quelques croûtons.