

Potage au potiron et au riz



Entrée **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 90 mn

Cuisson : 60 mn

Le potage au potiron allie la douceur et les saveurs d'un légume de saison. Préparez-vous à une dégustation gourmande!

Ingrédients

- 1,5 kg de potiron
- 300 g de pommes de terre
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 1 verre de riz
- 20 g de beurre
- 2 cs de farine
- sel
- poivre
- huile d'olive

Préparation

- 1 Pelez, coupez et lavez le potiron. Pelez, lavez et coupez les pommes de terre, les oignons et l'ail. Dans une grande cocotte, mettez un peu de beurre et un filet d'huile d'olive à chauffer. Ajoutez le potiron, les oignons et l'ail. Remuez et laissez cuire une dizaine de minutes.
- 2 Au bout de ce temps, ajoutez les pommes de terre et la farine. Remuez. Ajoutez 2 litres d'eau. Salez, poivrez. Faites cuire 30 minutes environ.
- 3 Quand votre potage est cuit, passez-le au moulin à légume. Remettez-le sur le feu. Ajoutez le riz et faites cuire le riz "al dente". Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- 4 Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

