

## Potage de potiron au jambon de pays



Entrée **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 40 mn

*Que diriez-vous, aujourd'hui, de savourer un potage dont la saveur réveillera vos papilles?*

### Ingrédients

- 1 kg de potiron
- 150 g de jambon de pays
- 0,75 l de bouillon de volaille
- muscade
- gingembre frais râpé
- 1 tour de moulin de cinq baies

### Préparation

- 1 Pelez, épépinez, lavez et coupez le potiron.
- 2 Mettez le potiron dans une cocotte avec 0,75l de bouillon de volaille. Portez à ébullition et laissez frémir 30 minutes.
- 3 Ajoutez le gingembre, la muscade, les cinq baies ainsi que le jambon coupé en fines tranches. Laissez frémir 10 minutes et servez aussitôt. 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

