

Une bonne soupe sucrée ?

Mettre des aliments dans une casserole, ajouter du sucre, plonger les mains dans le riz, pétrir la pâte à tarte... les enfants adorent cuisiner. Voici la recette (simple !) d'une soupe sucrée à faire avec eux.

Ingrédients pour 4 personnes :

une part de citrouille ou de potiron d'environ 1,5 kg (la citrouille, plus tendre, est plus facile à couper avec un couteau en plastique, mais le potiron est plus "goûteux").

100 à 150 g de sucre, selon les goûts.

1 litre de lait

de jolies pâtes "étoiles", ou "alphabet", ou du riz rond, ou encore du tapioca (la consistance particulière de ce dernier ne plaît pas à tout le monde). Quantité au choix : plus on en met, plus la soupe est épaisse.

1. Découper la chair de la citrouille en petits cubes (si l'on choisit un potiron, conserver la peau).
On les met à cuire dans une casserole en les couvrant d'eau.
Pendant ce temps, si l'on utilise du riz, plus long à cuire, débiter sa cuisson à l'eau.
2. Mixer la citrouille cuite.
3. Ajouter le lait, puis le sucre.
Porter à ébullition (tout doucement ! Le lait a une fâcheuse tendance à "se sauver").
4. Jeter les pâtes (ou le riz, ou le tapioca) et faire cuire à tout petit bouillon en respectant les temps de cuisson indiqués sur les emballages.
5. Déguster !

Hum ! du gruyère !

