



*Soupes chaudes*  
**Potage lyonnais**



**50 min** **20 min** **30 min**      **0**      **343**  
TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON      REPOS      CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

**Ingrédients pour le  
potage lyonnais**

**1 Potimarron(s)**  
**4 Pomme(s) de terre**  
1.5 litre(s) **Bouillon de légumes**  
160 g **Emmental**  
30 cl **Crème liquide (fleurette)**  
**1 Noix de muscade en poudre**  
**1 Sel**

**Étape 1**

Préparation du potage lyonnais

- 1** Eplucher les pommes de terre à l'aide d'un économe puis les couper en gros morceaux à l'aide d'un couteau de chef.
- 2** Couper la tige du potimarron et l'évider. Le couper en gros morceaux à l'aide d'un couteau de chef.
- 3** Verser le bouillon de légumes dans une casserole puis ajouter le potimarron et les pommes de terre.
- 4** Faire cuire environ 20 minutes sur feu moyen.
- 5** Lorsque les pommes de terre et le potimarron sont tendres, les sortir à l'aide d'un écumoire et les mixer à l'aide d'un robot mixeur.
- 6** Ajouter un peu de bouillon afin d'obtenir la consistance souhaitée.
- 7** Saler et ajouter la noix de muscade.

**Étape 2**

Dressage

- 1** Couper l'emmental en petit dés à l'aide d'un couteau d'office et le disposer dans les bols.
- 2** Verser le potage à l'aide d'une louche puis répartir la

crème liquide.

**3** Servir bien chaud.