
**Cuisine en classe le
vendredi 20 octobre 2017:**

**La soupe à la courge et
aux pommes de terre.**



Le maître nous a apporté un légume de son potager: **une courge** de la famille des cucurbitacées !



Elle pèse au moins 10 kg !



Il faut bien être 2 pour la soulever !



Le maître découpe la courge: c'est pas facile la peau est dure !





Il faut enlever tous les pépins.



Puis on la découpe en morceaux pour la mettre dans une cocotte.



Pendant ce temps, avec Laetitia on coupe en morceaux les pommes de terre.



On a besoin d'aide mais c'est super et on finit par y arriver !

Les pommes de terre coupées en morceaux.



La courge coupée en morceaux.





Après les avoir lavés, on mélange le tout.

Pauvre courge, elle a le cœur ouvert avec plein de pépins dedans!



Ce sont de belles couleurs !



C'est parti pour la cuisson pendant 40 minutes environ.



Après la cuisson, nous avons mixer les morceaux.

Maintenant goûtons-la, par ici la bonne soupe !