**Ingrédients :**

* 800 g de potiron
* 1 cuillère à soupe de miel
* 1 cuillère à café de cannelle
* 1 bouillon cube

**Mode de préparation :**

Eplucher et couper le potiron en gros cubes.
Les plonger dans de l’eau bouillante avec le cube et laisser cuire 20 minutes environ jusqu’à ce que les cubes de potiron soient tendres.
Réduire le tout en purée avec un moulin à légumes ou un mixeur, ajouter le miel et la cannelle et mélanger.
Servir chaud.

*Cette recette convient aussi bien aux petits qu’aux grands !*