

SOUPE DE CHÂTAIGNES ET REGLISSE N°14

Ingrédients :

- 420 gr de châtaignes pelées
- 1 cube de bouillon de volaille
- 20 cl de crème fraîche
- 150 gr de rouleaux de réglisse
- 800 gr d'eau
- poivre

Préparation :

Mettre à chauffer les cube de bouillon dans l'eau
Ajouter les rouleaux de réglisse et les châtaignes
Laisser cuire 15 mn
Mixer, poivrer
Ajouter la crème fraîche