

SOUPE DE POTIRON ET CHATAIGNES N°7

Ingrédients :

- 1 oignon
- 600 gr de potiron
- 300 gr de châtaignes
- 1 grosse carotte
- 1 pomme
- 1 cube de bouillon de volaille
- sel, poivre, épices
- 2 L d'eau

Préparation :

Dans une cocotte faire revenir l'oignon dans du beurre ou de l'huile.

Ajouter la carotte en rondelles et le potiron en dès. Cuire 2 à 3 mn en remuant.

Ajouter les châtaignes blanchies et coupées grossièrement et la pomme en lamelles.

Verser 2 L d'eau et émietter le cube de bouillon.

Saler, poivrer, épicer.

Cuire 45 mn à la cocotte minute.

Mixer le tout et ajouter de la crème fraîche.