

Soupe de citrouille à la châtaigne

Les ingrédients

- muscade
- sel poivre
- 60g de beurre
- châtaigne
- 25 cl de crème fraîche
- 1 oignon
- chair de citrouille

Les ustensiles

- une casserole
- un saladier
- un couteau
- une cuillère à soupe
- un moule à gâteau

Le déroulement

- 1- Evider la citrouille.
- 2- Eplucher la citrouille et les carottes.
- 3- Couper la citrouille et les carottes en morceaux avec un couteau.
- 4- Faire cuire les morceaux de citrouille et de carottes dans de l'eau bouillante salée pendant 8/10 mn.
- 5- Egoutter tout en gardant une partie de l'eau de cuisson.
- 6- Dans un grand saladier, mixer la citrouille et les carottes avec de l'eau de cuisson.
- 7- Emincer un oignon et le faire dorer avec un morceau de beurre puis l'ajouter directement dans la soupe et mixer de nouveau.
- 8- Rajouter la crème liquide, mixer, et assaisonnez la soupe avec sel, poivre et noix de muscade.
- 9- Dans une casserole, faire cuire les châtaignes à l'eau bouillante pendant environ 10mn, puis les décortiquer et les faire revenir dans le beurre pendant 5 mn
- 10 - Remettre la soupe bien chaude dans la soupière citrouille et parsemer la des châtaignes revenues au beurre !

Bon appétit !