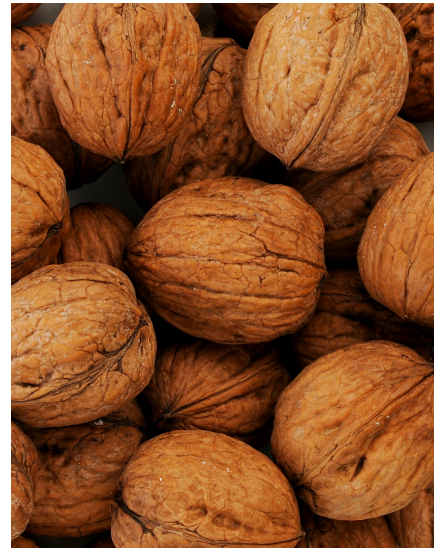


LA RECETTE GOURMANDE

SOUPE DE CHATAIGNES

réchauffante et réconfortante



Pour 4 personnes

Préparation 10 min

Commencez tout d'abord par trier les châtaignes : plongez-les dans un saladier rempli d'eau et jetez toutes celles qui flottent. Ensuite, incisez-les avec un couteau pointu et faites les cuire dans de l'eau bouillante durant 20 minutes, égouttez-les puis épluchez-les .

Ensuite, pelez et émincez finement l'oignon. Dans une cocotte, faites fondre le beurre et ajoutez-y l'oignon émincé.

Dès qu'il est cuit, ajoutez les châtaignes et remuez 2 minutes. Ajoutez ensuite l'eau, le bouillon en cube, le romarin et la muscade. Portez à ébullition l'eau et laissez cuire à feu moyen pendant 10 minutes.

Retirez le romarin et passez la soupe au mixer. Vous pouvez si vous le désirez ajouter un peu d'eau chaude si vous trouvez que celle-ci est un trop épaisse.

Servez-la bien chaude avec une touche de crème, un peu de persil ciselé ainsi que des noix concassées. Puis salez et poivrez à votre convenance.

Bon appétit !

400g	châtaignes
1	oignon
1cube	bouillon au choix
50cl	eau
4càc	crème de soja
10g	beurre doux
1pincée	noix concassée
1branche	romarin
	persil haché
	noix de muscade
	sel / poivre

