

Soupe de potimarron, pomme et châtaignes

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 300g potiron
- 300g châtaignes
- 1 pomme
- 100g lardons fumés
- 1/4L d'eau
- 1/4L de lait
- 20cL de crème liquide
- 50g de beurre
- sel, poivre

Épluchez et taillez en morceaux le potiron et la pomme.

Saisir les lardons fumés dans le beurre chaud, lorsqu'ils sont colorés, ajoutez les morceaux de potiron et de pomme.

Laissez compoter 5 min puis ajoutez les châtaignes, l'eau et le lait. Portez à ébullition, salez, poivrez et laissez cuire 45min.

Mixez, ajoutez la crème et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

NB : Cette soupe est très appréciée en verrine à l'apéritif !

Bon appétit !



Le Potager des Rainettes
Producteur de Légumes et Fruits Bio
81220 VITERBE
mickmaraicher@laposte.net
06.77.09.69.42 / 06.60.98.15.60