

# SOUPE POTIMARON, CHATAIGNES



**Temps de préparation** : 15 minutes

**Temps de cuisson** : 30 minutes

**Ingrédients** (pour 4 personnes) :

- 1 potimarron
- 1 bouillon de volaille
- un demi bocal de châtaignes pelées
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- sel, poivre

**Préparation de la recette** :

Sans le peler, couper le potimarron en 2, et l'évider.

Le découper ensuite en morceaux, et le faire revenir dans un peu d'huile d'olive.

Recouvrir le potimarron avec de l'eau, rajouter le bouillon de volaille et quelques châtaignes.

Laisser cuire à feu moyen pendant 30 min (rajouter de l'eau, le cas échéant).

Passer au mixeur, rajouter la crème fraîche, et servir avec des brisûres de châtaignes.