

SOUPE DE CHATAIGNES

Ingrédients :

- ▶ 1 poignée de châtaignes fraîches
- ▶ 1 petit oignon
- ▶ 1 grosse pomme de terre
- ▶ Crème fraîche ou Kiri
- ▶ Huile
- ▶ Sel
- ▶ Poivre
- ▶ Noix de muscade



Recette facile :

Faire bouillir une casserole d'eau avec les châtaignes pendant 30 minutes. Après cuisson, peler les châtaignes (enlever les deux peaux).

Faire blondir l'oignon émincé dans l'huile, y ajouter les châtaignes.

Verser un litre d'eau, ajouter la pomme de terre, le sel, le poivre et une pincée de noix de muscade râpée. Laisser mijoter une heure environ. Passer au mixeur.

Hors du feu, ajouter la crème fraîche ou le carré de Kiri.

Servir avec des croûtons.

On peut ajouter des tranches de bacon préalablement poelées.

