

SOUPE DE COURGE AUX CHÂTAIGNES

Pour 4 personnes :

Marché :

- environ 600 gr de courge
- 15 châtaignes cuites
- 1 poireau
- de l'huile d'olive et un peu de beurre
- 10 cl de crème
- 1 cube 1/2 de bouillon de volaille
- une pincée de coriandre en poudre

Nettoyer le poireau et le couper en rondelles. Peler et couper la chair de la courge en cubes. Délayer les cubes de volaille dans 1 litre d'eau bouillante.

Faire fondre le beurre dans une casserole et y mettre les rondelles de poireau à suer. Ajouter la courge, remuez 2 à 3 mn, mouiller avec le bouillon. Laisser cuire 20 mn.

Réserver 4 châtaignes pour la décoration puis incorporer le reste de châtaignes dans la soupe et laisser encore mijoter 10 mn. Mixer, ajouter la crème. Réchauffer 3 à 4 mn avant de servir. Décorer de dés de châtaignes et de coriandre.