

Potage potiron et châtaignes

Proportions pour 8 personnes

Ingrédients :

- 1 kg de potiron épluché et coupé en cubes
- 2 poireaux émincés (ou 280 g de blanc de poireau)
- 180 g de châtaignes épluchées cuites à l'eau (10 à 15 mn)
- 2 litres d'eau
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 30 g de beurre
- poivre

Faire revenir dans le beurre le potiron coupé en petits morceaux et le poireau émincé. Remuer 2 à 3 minutes.

Mouiller avec l'eau chaude (ou bouillante). Ajouter les 2 cubes de bouillon de volaille brisés. Assaisonner de poivre. Ne pas saler !

Ajouter les châtaignes ; laisser cuire 45 minutes.

Mixer.

Au dernier moment, juste avant de servir, on peut ajouter 10 cl de crème fraîche.