

## *Soupe de patates douces aux châtaignes*

*Pour 4 à 6 personnes*

*2 patates douces*

*4 carottes*

*1 bonne poignée de châtaignes cuites*

Epluchez les légumes et faites les cuire à la vapeur.

Une fois que les légumes sont cuits mixez-les avec les châtaignes dans l'eau de cuisson, rectifiez la texture en ajoutant du lait ou de l'eau.

Quelques châtaignes écrasées, des lardons.... pour agrémenter tout ça et bon appétit.