***Soupe butternut marron***

***Pour 4 personnes***

1 butternut (1.7kg)

150g lentilles

420g marron cuits

1 oignon jaune

Sel, poivre, épices

Lavez la butternut, coupez-la en deux, retirez les graines  puis coupez-la en gros morceaux.

Epluchez l'oignon et émincez-le.

Versez un fond d'eau dans une cocotte minutes (à la hauteur du fond du panier) et portez-la à ébullition, versez les lentilles dans l'eau. Mettez les légumes dans le panier de la cocotte, placez le panier dans la cocotte quand l'eau bout et fermez la cocotte. Comptez 15 minutes de cuisson à partir du moment où la cocotte commence à siffler.

Versez les légumes dans leur eau de cuisson, ajoutez les marrons et mixez-les avec un mixeur à bras, ajoutez un peu d'eau si besoin, salez, poivrez, ajoutez des épices si ça vous chante, mélangez et la soupe est prête!!