

Potage de Potiron aux Châtaignes (ou Marrons)

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- POTIRON(S)	2.5 kg
- BOUILLON DE POULE	2 cubes + 1 litre d'eau
- OIGNON(S)	3
- MARRONS	35 + 15 (ou châtaignes)
- CRÈME FRAICHE	3 c à soupe
- PAIN D'ÉPICES	5-6 tranches
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez les oignons.
- Nettoyez et coupez en dés le potiron.
- Faites revenir l'oignon émincé dans du beurre chaud.
- Ajoutez alors les dés de potiron ainsi que 35 châtaignes. Salez et poivrez. Arrosez avec le bouillon de volaille.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et poursuivez la cuisson à couvert pendant 30 minutes.
- Mixez le tout au mixeur plongeur.
- Rectifiez l'assaisonnement puis intégrez la crème fraîche et le reste des châtaignes préalablement concassés.
- Préparez les croûtons de pain d'épice comme indiqué à la recette DI-252.
- Servez le potage accompagné de ces croûtons.

