



Soupe aux châtaignes (6 personnes)

1 oignon
2 c à s d'huile d'olive
750 g de châtaignes cuites ou surgelées
500 ml de bouillon de volaille
350 ml de lait
200 ml de crème liquide
Sel, poivre

Couper l'oignon en morceaux.

Mettre l'huile d'olive à chauffer dans 1 grande casserole et ajouter les oignons.

Laisser cuire 2-3 minutes en remuant puis ajouter les châtaignes. Ajouter les 500ml de bouillon de volaille puis le lait.

Saler et poivrer.

Porter à ébullition puis baisser le feu pour laisser frémir pendant 15-20 minutes (châtaignes crues) ou 10 minutes (chataignes cuites).

Garder 1 châtaigne par assiette pour la décoration.

Mixer le reste (blinder ou mixeur plongeant).

Ajouter la crème liquide.

Mixer à nouveau.

Bon appétit !