



## **SOUPE** potiron marrons

### **Ingrédients :**



2 pincée  
de cumin



20cl  
de crème fraîche



30g  
de beurre



1 cube bouillon  
de volaille



700g  
de potiron coupé  
en dés



15  
marrons



1 gousse  
d'ail



0.5 sachet  
de sucre vanillé

### **Préparation :**

#### **Étape 1 :**

Couper le potiron en dés. Eplucher et couper la gousse d'ail finement.

#### **Étape 2 :**

Faire bouillir 1/2 litre d'eau et y mettre le cube de bouillon.

#### **Étape 3 :**

Dans une cocotte ou une grande casserole faire chauffer 20g de beurre et y faire revenir l'ail et les dés de potiron pendant 4 min.

#### **Étape 4 :**

Rajouter le bouillon, la crème et le cumin.

#### **Étape 5 :**

Laisser cuire à frémissement 30 min.

#### **Étape 6 :**

10 min avant la fin, faire chauffer 10g de beurre dans une poêle, ajouter les marrons et le sucre vanillé. Faire cuire 6 à 7 min.

#### **Étape 7 :**

Puis rajouter les marrons à la soupe et laisser cuire à nouveau 5 min.

#### **Étape 8 :**

Mixer le tout et rectifier l'assaisonnement (poivre, sel, cumin).



Petits plaisirs pour  
Grands Gourmands

