



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

