

Potage de potimarrons et marrons

Ingrédients :

- 500 à 600 gr de potimarrons
- 10 marrons (châtaignes) déjà cuits et pelés
- 1 oignon
- 1,25 à 1,5 litre d'eau (ou de bouillon de volaille reconstitué)
- 70 gr de fromage frais "ail et fines herbes" ou nature
- 10 gr de beurre
- brisures de noix

↪ Couper le potimarron en cubes (retirer les graines mais le laisser avec la peau).

↪ Éplucher et émincer l'oignon.

↪ Dans une grande casserole, mettre une noix de beurre, faire suer 2 minutes l'oignon (sans colorer). Ajouter les cubes de potimarron. Faire revenir une minute environ.

↪ Couvrir avec l'eau (ou le bouillon de volaille reconstitué). Saler. Poivrer.

↪ Cuire 15 à 20 minutes environ. Vérifier la cuisson des potimarrons.

↪ Ajouter les marrons cuits et pelés.

↪ Quand le tout est cuit, mixer finement au mixeur.

↪ Remettre sur le feu et ajouter le fromage frais tout en remuant à feu doux.

↪ Servir chaud en déposant des brisures de noix.