



Velouté potimarron/châtaignes

Par les bénévoles du **Groupement d'achat**



Ingrédients pour 4 pers.

- 1 Potimarron
 - 1 cube de bouillon légumes ou volaille dilué dans 1L d'eau
 - 300g de châtaignes pelées
 - 1 oignon
 - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - 4 cuillères à soupe de crème liquide (facultatif)
- Persil et coriandre frais (décoration)





1. Ouvrez en deux le potimarron et enlever tous les pépins
2. Coupez le potimarron en dés et hachez l'oignon
3. Dans une cocotte, faites revenir l'oignon dans l'huile
4. Ajoutez le potimarron, et faites revenir le tout 2 à 3 minutes en remuant
5. Arrosez avec le cube de bouillon dilué et laissez cuire environ 20 minutes, jusqu'à ce que le potimarron soit fondant
6. Ajoutez les châtaignes et cuisez à nouveau 5 minutes
7. Mixez la soupe et ajoutez la crème fraîche si vous le souhaitez
8. Décorez avec des feuilles de persil, de coriandre et quelques morceaux de châtaignes

