

POTAGE D'AUTOMNE ET SA CHANTILLY À LA CHÂTAIGNE



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Courge Butternut	1/2 pc
Potimarron	1/4 pc
carottes	2 1/2 pc
Oignon	1 pc
Bouillon de légumes	1 c. à s.
Huile d'olive	1 c. à c.
eau	750 ml
Purée de châtaigne	125 gr
Chantilly	125 ml
Châtaignes torréfiées	Quantité souhaitée (pour la décoration)
Sel, poivre	

Préparation

1. Préparation de la purée de châtaigne : inciser les marrons et les faire cuire dans une casserole d'eau bouillante pendant 10 minutes. Retirer l'écorce et le tan. Réduire les châtaignes en purée.

2. Préparation du potage : faire revenir les oignons dans l'huile d'olive. Ajouter ensuite les morceaux de carottes, butternut et potimarron (enlever la peau du butternut qui est assez dure). Couvrir d'eau et ajouter le bouillon de légumes. Une fois les légumes cuits, mixer.

3. Chantilly à la châtaigne : monter la crème en chantilly. Incorporer la purée de châtaigne, ajouter le sel et poivre

revenir des brisures de châtaignes dans une poêle chaude).
