

# POTAGE D'AUTOMNE ET SA CHANTILLY À LA CHÂTAIGNE



## Ingrédients pour 4 personnes

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

## 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).

---

---