

POTAGE DE POTIMARRON ET CHÂTAIGNES

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Potimarron	1 kg (nettoyé et coupé en morceaux + enlever les pépins mais laisser la peau)
Romarin	1 c. à s.
ail	3 gousses
Échalotes	3 pc
Châtaignes	200 gr
Cube de bouillon	1 pc
eau	1 L (bouillante)
Huile d'olive	4 c. à s.
Lardons fumés	200 gr
Sel de Guérande, poivre	

Préparation

1. Dans une casserole, jeter les morceaux de potimarron, l'ail, les échalotes hachées, le romarin et l'huile d'olive.

2. Faire suer et mouiller avec l'eau bouillante et le cube de bouillon (Morga) et cuire 15 minutes.

3. Fendre les châtaignes et les cuire dans l'eau bouillante. Après 10 minutes enlever la coquille et la peau.

4. Ajouter les châtaignes cuire encore 10 minutes, passer au blender avec le sel de guérande.

puis mettre un papier absorbant dans une assiette et verser les lardons dessus.
