

Soupe de châtaignes vs Fred

Soupe à l'ancienne avec des morceaux à mâcher



La gamelle



Le service

Ingrédients – Convives : 3 – Préparation : 20 min – Cuisson : 20 min



500g de châtaignes



1 PDT en dés



1 oignon ciselé



125g de lardons



1 poireau débité



Fumet de volaille



1L d'eau, 1 càs crème



1 càs huile d'olive

Préparation

1. Rincer les châtaignes et les plonger 30 min dans de l'eau bouillante.
2. Egoutter, laisser refroidir, les éplucher et les réduire en morceaux. Réserver.
3. Faire bouillir la PDT 20 min, l'éplucher et la couper en dés. Réserver.
4. Débiter l'oignon finement et le poireau en rondelles. Réserver séparément.
5. Dans une poêle, faire revenir les lardons puis rajouter l'oignon pour 5 min.
6. Rajouter les dés de PDT et le poireau, remuer pendant 10 min env.
7. Dans une casserole, verser environ 1L d'eau avec un cube de volaille.
8. A ébullition, verser l'appareil et laisser mijoter à feu doux pour 20 min.
9. Ne pas écraser les morceaux pour avoir une soupe rustique.
10. Rajouter la càs d'huile d'olive et éventuellement 1 càs de crème, remuer.
11. Servir chaud, dans un bol, avec une cuillère.

*** 16 octobre 2022 ***