



approximité.fr

Manger local en Pays de la Loire

Soupe d'Octobre

difficulté : ● / prix : € / temps de préparation : ⌚⌚

Une soupe de saison à ne faire qu'en octobre/novembre pour avoir le meilleur des produits frais.

Ingrédients

Pour 6 personnes

sel, poivre, noix de muscade
Fromage râpé à la convenance de chacun
50 grammes de beurre pour tamponner

50cl de crème
150 g de châtaignes décortiquées
1/2 litre de lait
1 potimarron

Progression

Faites chauffer le lait et les châtaignes jusqu'à ébullition.

Épluchez et lavez le potimarron, détaillez

Une fois le lait à ébullition plongez y le potimarron, laissez les bouillons reprendre et mettre sur petit feu, lorsque la fourchette s'enfonce facilement dans le potimarron il est cuit. Retirez du feu

Mixez en ajoutant la crème, le beurre, le sel, poivre et noix de muscade

Présentez dans un bol avec fromage râpé et une feuille de persil.

Bon appétit !

[Plus de recettes locales sur approximité.fr](http://approximité.fr)