



Le Miam d'Emilie



Soupes & veloutés > Velouté de potimarron et châtaignes



Pour 2 bols de soupe

Velouté de potimarron et châtaignes

Temps de préparation : 5minutes.

Temps de cuisson : 25minutes.

- 1/2 potimarron
- 2 grosses cuillères à soupe de châtaignes prêtes à l'emploi en bocal (+ ou - selon les goûts)
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche

***Rien de tel pour se réchauffer par ce froid hivernal qu'une bonne soupe ! En ce moment, des veloutés fumants et parfumés, c'est bien tout ce que j'ai envie d'avaler...une fois bien emmitoufflée dans mon plaid ... pas vous ?
Une petite soupe simplissime à faire mais au bon goût, avec de bonnes saveurs ...***

Première étape : mettre une grande casserole d'eau à bouillir

Puis, s'attaquer à ce gros potimarron et enlever la peau. A l'épluche-légumes, moi ça a fonctionné sans problème!
Enlève donc la peau, les pépins et coupe la belle chair orangée du potimarron en morceaux.

Quand l'eau boue, ajouter les morceaux de potimarron et une marmite de bouillon de légumes, et laisser cuir à feu moyen pendant environ 20 minutes.

Ajoute alors les 2 belles cuillères à soupe de marrons dans la casserole avec le potimarron, et poursuivre la cuisson 5 minutes. Tout doit être très tendre.

A l'aide d'un écumoir, sortir (sans l'eau de cuisson) les morceaux de potimarron et les châtaignes de la casserole. Les mettre dans un saladier.

Mixer l'ensemble à l'aide d'un robot-mixeur, jusqu'à obtenir la consistance d'une purée. Ajoute alors le kiri, la crème fraîche, sel, poivre puis mixe à nouveau. Petit à petit, incorpore l'eau de cuisson tout en mélangeant jusqu'à obtenir la consistance de soupe que tu souhaites (plus ou moins épaisse).

Réchauffe si besoin

C'est prêt !

+++

Tu peux bien entendu remplacer le potimarron par toute autre courge. Je te conseille la butternut pour son ptit goût de noisette ;)

Il est également a priori possible, pour ceux qui aime, de rajouter de la cannelle à ce velouté. Je n'ai pas encore testé pour ma part ...

Côté présentation, le "must" est de servir ce velouté dans un potimarron vidé de ses pépins et creusé pour y accueillir la soupe.