



SOUPE DE POTIRON ET CHATAIGNES AU ST MAURE ET A LA SAUGE

Préparation : 20 min
Cuisson : 15 à 20 min
Nbre de personnes : 8

Ingrédients:

- 300g de Poireaux
- 900gr de Potiron
- 7g d'huile d'olive
- 10gr d'Ail
- 160g de Châtaignes entières décortiquées fraîches ou surgelées
- 1,7L de bouillon de volaille ou de légumes
- 4g de sel
- 1gr poivre Jamaïque
- 3gr de Sauge officinale
- 100gr fromage chèvre de « St Maure »
- 160gr fromage blanc faisselle

Préparation :

Laver soigneusement les poireaux et les émincer finement.

Préparer le potiron, « le fendre en 2, l'évider à l'aide d'une cuillère, le couper en quartier et retirer la peau.

Eplucher l'ail et laver la sauge.

Dans une casserole mettre l'huile d'olive et chauffé sur le feu.

Ajouter les poireaux émincés, faire suer à blanc.

Ajouter le potiron coupé en morceaux et faire suer avec les poireaux.

Ajouter le bouillon de volaille ou de légumes, l'ail, le sel, le poivre et la sauge.

Porter à ébullition.

Laisse cuire environ 15 à 20 minutes.

Dans le bol de votre Blinder ou au mixer, mettre la préparation cuite et mixer jusqu'à obtenir une soupe fine.

Ajouter le fromage de chèvre et le fromage faisselle sans faire bouillir.

Servir bien chaud parsemer de quelques feuilles de sauge finement émincées et d'un filet d'huile de Cameline (facultatif).