

Soupe de potimarron ou de potiron aux châtaignes

Type de plat: Soupe Origine: Toutes régions Saison: Automne

Potimarron ou potiron? Le potimarron fait partie de la même famille que le potiron mais il est plus petit et sa chair est plus délicate, légèrement plus sucrée avec un délicieux goût de noisette. Les deux s'accrochent très bien avec la châtaigne.



Difficulté
1/5



Temps de préparation
20 mn



coût
1/5



Temps de cuisson
30mn

Ingrédients pour 4 à 6 personnes:

1 potimarron d'1kg à 1kg500
1 oignon (ou 2 échalottes)
2 litres de bouillon de légumes ou de volaille (Eventuellement réalisé avec 2 cubes de bouillon)
300 g de châtaignes cuites (En sachet sous vide)
Beurre et huile
Crème liquide
Peluches de cerfeuil ou de persil pour la décoration
Sel et poivre du moulin



La recette:

- 1- Découper le haut du potimarron, côté pédoncule sur quelques cm de hauteur et réserver ce "couvercle"
- 2- Eliminer à l'aide d'une cuillère toutes les graines et ôter la chair en prenant soin de ne pas habimer l'écorce qui servira de soupière pour la présentation.
- 3- Dans une cocotte, faire blondir l'oignon émincé dans un mélange beurre huile, ajouter la chair du potimarron découpée en petits cubes, mouiller de bouillon, couvrir et laisser mijoter à petit feu 25 mn.
- 4- Quelques minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les châtaignes (En conserver quelques-unes pour la décoration), saler légèrement (Le bouillon étant déjà salé) et poivrer.
- 5- Mixer et verser la soupe très chaude dans le potimarron. Ajouter la crème, quelques peluches d'herbes et parsemer de morceaux de châtaignes. Remettre le couvercle de potimarron juste avant de servir.

Les conseils du chef:

Pour une présentation en soupière traditionnelle, peler le potimarron en 1- et procéder ensuite de la même manière.

Cette soupe peut se conserver 2 ou 3 jours au réfrigérateur (sans la crème)

Il est possible également de la congeler dans des petites barquettes et de la consommer 2 ou 3 mois plus tard.

Dans ce cas ne pas la parsemer de morceaux de châtaigne.