



Soupe Potimarron - Marrons

Ingrédients (pour 3 personnes)

300g de chair de Potimarron cuite
200g de Marron pelés et cuits
20cl de crème liquide
3 fines tranches de lard
4càs d'eau
sel, poivre

Faire griller les fines tranches de lard au grill et les égoutter sur du papier absorbant.

Dans un robot, mixer le potimarron coupé en cubes, les marrons égouttés, la crème et l'eau.

Saler poivrer.

Verser le tout dans une casserole et laisser mijoter pendant 15 minutes (si vous trouvez la soupe trop épaisse, ajouter un peu d'eau)

servir la soupe dans des bols. Déposer au centre du bol, une tranche de lard grillé.