



Soupe de potimarron aux éclats de châtaignes

Préparation : 30 minutes • Cuisson : 50 minutes • 4 personnes

Ingrédients

400g de potimarron	80g de châtaignes
20g d'huile d'olive	100g de crème fouettée
400ml de fond blanc volaille	200g de pain grillé
80g de crème	1/2 boîte de cresson
20g de beurre manié	Sel, poivre

Instructions

- 1 Après avoir lavé le potimarron, le couper en dés de 1 cm, le faire revenir au beurre et à l'huile sans coloration et laisser compoter quelques minutes.
- 2 Ajouter le fond blanc de volaille et la crème. Porter à frémissement et laisser cuire 40 minutes.
- 3 Mixer et passer au gros chinois. Rectifier l'assaisonnement et la liaison.
- 4 Pour la crème fouettée, mettre au préalable un bol en inox et les batteurs du fouet au congélateur (au moins 2 h à l'avance). Préparer votre crème fouettée dans votre bol inox tout juste sorti du congélateur et l'assaisonner (sel, poivre). Réserver au frais.



5

Détailler les châtaignes en petits éclats.
Couper le pain en mouillettes et les griller
au four.

6

Dans des bols à tête de Lyon, disposer
quelques éclats de châtaignes, verser la
soupe de potimarron bouillante, disposer
une cuillère de crème fouettée et parsemer
de feuilles de cresson.

Recette du chef Williams Jacquier

Pour 1 Marché 1 Chef 1 Recette
www.mtonmarche.com/recettes

Retrouvez tous les ingrédients de
cette recette chez nos
commerçants locaux et dans les
fermes du Val de Sully !

[www.valdesully-tourisme.fr/vente-
a-la-ferme](http://www.valdesully-tourisme.fr/vente-a-la-ferme)