



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## **. Soupe de patidou aux châtaignes grillées .**



*Ingrédients pour 2 personnes :*

- 1 carotte
- 1 gousse d'ail
- 1 pomme de terre
- 1/2 courge patidou "sweet dumpling" (150 g de chair)
- 1/2 oignon
- 2 navets
- 7 châtaignes fraîches
- Gingembre, paprika, romarin, ciboulette, coriandre

*Préparer les châtaignes :*

- Inciser les châtaignes sur le côté, dans la longueur, pour atteindre la chair
- Enfourner 20 min. à 200°C th. 7-8. Retirer l'écorce en frottant la châtaigne dans un torchon propre
- Les mettre dans un bain d'eau froide. Porter à ébullition 5 minutes
- Rafraîchir sous un filet d'eau froide pour retirer la peau à l'aide d'un couteau

*Préparer la soupe :*

- Remplir un faitout d'eau chaude et y plonger la courge. Porter à ébullition 20 minutes
- Égoutter puis couper en 2 pour retirer les pépins. Récupérer la chair, puis réserver
- faire revenir l'oignon et l'ail émincés, ajouter tous les légumes lavés, pelés, coupés en morceaux
- Ajouter quelques châtaignes préparées. Couvrir d'eau. Ajouter le sel, le poivre, et les épices
- Laisser cuire jusqu'à ce que la lame d'un couteau s'enfonce bien dans la chair des légumes. Mixer
- Décorer avec des brisures de châtaignes grillées

*Astuces :*

- Pour définir le goût du patidou je dirai un mélange entre potiron et châtaigne
- Les châtaignes à peine mixées apportaient de la consistance à cette soupe bien savoureuse