



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

. Soupe de potimarron au comté .



Ingrédients :

- 1 gousse d'ail
- 1/2 oignon
- 1/2 potimarron (450 g de chair)
- 500 ml d'eau froide
- 6 châtaignes
- 80 g de vieux comté
- Beurre
- Paprika, romarin, ciboulette
- Sel, poivre

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
- Éplucher, émincer et détailler l'ail, l'oignon et le potimarron. Râper le comté, réserver des lamelles
- Dans une casserole faire fondre le beurre et y faire rissoler l'ail et l'oignon
- Lorsque l'oignon devient translucide ajouter les dés de potimarron, les châtaignes et le fromage râpé
- Remuer et couvrir d'eau froide, porter à ébullition pendant 15-20 minutes
- A l'aide d'un couteau vérifier la cuisson des dés de potimarron. Mixer la soupe
- Décorer avec les lamelles de comté, de fines tranches de potimarron et d'un peu de râpé

Astuces :

- Réduire le temps de cuisson du potimarron pour pouvoir l'utiliser comme récipent
- Le comté adouci et apporte du liant à cette soupe, au bonnes saveurs d'automne