

# Soupe de courge aux châtaignes

**Préparation : 10 min**

**Cuisson : 20 min**

## **Ingrédients (4 pers.)**

1 kg de courge  
300 g de châtaignes cuites sous vide  
1 poireau  
1 oignon  
20 cl de jus de pomme  
2 c. à soupe d'huile de tournesol  
2 c. à soupe de crème fraîche  
2 tranches de pain de campagne  
un peu rassis  
1 gousse d'ail  
Sel  
Poivre



## **Préparation**

Faire revenir l'oignon pelé et émincé dans une marmite avec 1 c. à soupe d'huile. Ajouter la courge pelée et coupée en gros cubes, ainsi que le poireau lavé et coupé en tronçons. Couvrir avec le jus de pomme et un peu d'eau froide salée. Porter à ébullition, puis faire cuire à feu doux pendant environ 15 minutes.

Pendant ce temps, frotter les tranches de pain avec la gousse d'ail pelée. Couper les tranches en petits cubes et les faire revenir à la poêle dans 1 c. à soupe d'huile. Dès qu'ils sont un peu dorés, les verser dans un bol.

Ajouter 200 g de châtaignes dans la marmite. Faire cuire encore 5 minutes puis mixer. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et ajouter la crème fraîche.

## **Dressage**

Verser dans des bols individuels, parsemer de châtaignes émiettées, et présenter le bol de croûtons à l'ail à côté.

## **Variante**

On peut également proposer de nombreux ingrédients – graines de courge poêlées, copeaux de parmesan, crème acidulée, etc.- que les convives peuvent ajouter à leur soupe selon leurs goûts