

## **RECETTE CUISINE des GONES**

### **COUSINA OU SOUPE DE CHÂTAIGNES**

Ingrédients : pour 6 personnes

1 kg de Châtaignes fraîches  
1 Litre de court-bouillon de volaille,  
1 Litre de crème fraîche,  
1 pomme  
1 pincée de cannelle ou noix de muscade râper  
Sel

#### **Recette :**

Peler les châtaignes.  
Pour cela les fendre profondément et les faire bouillir dans une casserole d'eau pendant 20 à 30mn.  
Retirer ensuite l'écorce et la peau.  
Réserver une dizaine de châtaignes.  
Passer le reste au mixeur ou au moulin à légumes  
Peler la pomme, l'épépiner et la couper en dés.  
Faire bouillir le litre de bouillon de volaille , y ajouter les châtaignes, la pomme, le sel et la cannelle.  
Au bout d'une 1/2 heure, ajouter le litre de crème fraîche,  
Laisser cuire à feu très doux.  
Les châtaignes doivent être parfaitement tendre, certains les préfèrent tout à fait réduites en purée.

Servir chaud

**Bon Appétit**

