

RECETTE CUISINE des GONES

SOUPE DE COURGE AUX MARRONS D'ARDÈCHE

Ingrédient : pour 6 Personnes

1 courge de 2 kg
50 g de marrons ou de brisures de marrons
2 pommes de terre
90 g de beurre
50 cl de lait
50 cl de crème
noix de muscade
sel , poivre

Recette :

Éplucher les pommes de terre et la courge.

Les couper en gros dés.

Faire suer les pommes de terre, y ajouter la courge et remuer.

Mouiller au lait et à la crème.

Assaisonner et cuire à feu doux pendant 1 heure.

Mixer et vérifier l'assaisonnement.

Mettre les marrons au fond des assiettes creuses et arroser de soupe bien chaude.

Bon Appétit

