

Soupe de potimarron

à la clémentine et aux châtaignes, tartine de chèvre frais



Préparation :

20 minutes

Cuisson :

40 minutes

Portions :

4 à 6 personnes

Ingrédients :

Pour la soupe :

- 1 potimarron (environ 800 g)
- 1 oignon jaune
- 1 échalote
- 4 clémentines
- 20 cl de crème (d'avoine*, fraîche*...)
- 300 g de châtaignes cuites
- 1 c à s de sauge séchée
- huile d'olive
- sel et poivre

Pour les tartines :

- quelques tranches de pain
- 1 chèvre frais*
- 1 clémentine
- 100 g de noisettes grillées*

1. Éplucher l'oignon, l'émincer et le faire suer dans l'huile d'olive.
2. Laver le potimarron, le couper en deux, l'évider, le découper en cubes et le faire revenir avec l'oignon.
3. Presser quatre clémentines et nettoyer une des écorces en retirant l'albédo à l'aide d'un couteau bien aiguisé.
4. Verser le jus de clémentine sur le potimarron, ajouter la crème, la sauge dans un sachet, l'écorce de clémentine et couvrir d'eau. Laisser mijoter 20 minutes à couvert.
5. Concasser les noisettes grillées et les réserver.
6. Lever les suprêmes de la dernière clémentine, les couvrir d'un filet d'huile d'olive et les réserver.
7. Éplucher l'échalote, la détailler en brunoise et la faire suer dans l'huile d'olive.
8. Couper les châtaignes, les ajouter aux échalotes et les faire revenir 5 minutes à feu moyen.
9. Mixer la soupe jusqu'à obtenir une texture onctueuse ; rectifier l'assaisonnement et ajouter un filet d'huile d'olive. Mixer à nouveau.
10. Toaster le pain, le couvrir de fromage de chèvre, puis ajouter les suprêmes de clémentines et les noisettes concassées.
11. Dans chaque bol de soupe, ajouter des châtaignes, des noisettes grillées concassées et un filet d'huile d'olive. Servir avec les tartines !

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Lepinque-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonne | Rue de la Raterie, Allonne

↗ Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr