

SOUPE DE CHATAIGNES

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients :

600g de châtaignes cuites
3 tranches épaisses de poitrine fumée
2 cuillères à soupe de cognac
1 carotte
2 échalotes
1 branche de céleri
1l d'eau pour bouillon de volaille
2 gousses d'ail
1 bouquet garni
Huile olive
Sel, poivre

Préparation :

Epluchez la carotte et la couper en rondelles.

Coupez le céleri en petits morceaux.

Epluchez et émincez les échalotes et l'ail.

Dans une cocotte faites avec beurre et huile d'olive, faire suer les légumes, salez, poivrez.

Ajoutez les châtaignes dans la cocotte.

Bien mélanger puis déglacez avec le cognac et ajoutez le bouillon de volaille bien chaud.

Ajoutez le bouquet garni.

Laissez cuire à frémissement pendant 15 min.

Otez le bouquet garni et mixez la préparation.

Coupez le lard fumé en petits bâtonnets et faites-les sauter à sec dans une poêle bien chaude.

Servez la soupe bien chaude et répartissez le lard dans chaque assiette.