SOUPE DE CHOU-FLEUR ET CHÂTAIGNES

LES PETITES CANTINES ANNECY
LES RENCONTRES ONT DU GOÛT

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes.

1 gros chou fleur
200g de châtaignes cuites
1L d'eau avec du bouillon de légumes
2 pommes de terre
2 cuillères à soupe crème fraîche
Persil (optionnel)
1 gros oignon

RECETTE

- Faites revenir l'oignon dans un peu de d'huile végétale. Y ajouter les bouquets de choux-fleur (préalablement lavés). Faites les revenir en remuant environ 3-5 minutes.
- Ajoutez le litre de bouillon, cuire à feu doux pendant 20 minutes environ jusqu'à ce que le chou-fleur soit tendre.
- Ajoutez les châtaignes cuites et poursuivez la cuisson 5 minutes.
- Mixez au blender, ajoutez la crème et ajustez l'assaisonnement en poivre (le bouillon est déjà salé. A ajuster selon les goûts). Mixez jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.
- Avant de servir, parsemez de persil coupé finement.