

# Soupe Butter-nut/Châtaigne (Préparation 10 min / Cuisson 20 min)

## Ingrédients pour 8 Personnes :

560 g de Châtaignes  
1 Courge butter-nut  
1 Oignon  
1 à 2 Bouillon-cube(s) de légumes  
Sel poivre

## Préparation :

**1**

- Éplucher la courge butter-nut, la couper en 2.
- Ôter les pépins sur chaque moitié de courge, puis détailler en cubes de 2 cm.
- Éplucher l'oignon, le hacher grossièrement.

**2**

- Dans un faitout, mettre les cubes de butter-nut, les châtaignes, et l'oignon haché.
- Préparer 1 litre de bouillon de légumes, puis verser sur le mélange courge-châtaigne-oignon.
- Porter le tout à ébullition.
- Dès l'ébullition, abaisser le feu sur feu doux et laisser mijoter environ 25 minutes (les cubes de butter-nut doivent être tendres).

**3**

- Ôtez le faitout du feu
- Mixer la préparation à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir une soupe bien lisse.
- Assaisonner (sel - poivre), mixez à nouveau légèrement.