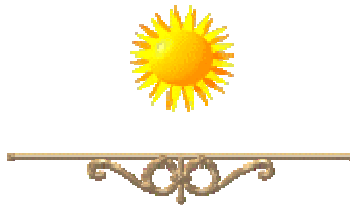


Fiche recette 58

Soupe Corrézienne aux Châtaignes.

(Plat végétarien). Préparation : 10 minutes - Cuisson : 1 heure 15



Ingrédients pour 4 personnes.

1 kg de châtaignes, 2 poireaux, 2 oignons, 3 branches de céleri, 2 gousses d'ail (pilées), 1 c. à s. d'huile d'olive, 1 1,5 litres d'eau, du sel et du poivre, et du persil (pour la décoration).

Préparation & Cuisson.

Faire chauffer l'eau. Éplucher les châtaignes et tous les légumes. (On peut utiliser des châtaignes précuites sous vide). Couper les légumes en petits morceaux (sauf l'ail). Les faire légèrement blondir à feu doux dans une cuillère d'huile d'olive, dans un cocotte. Ajouter l'eau chaude et l'ail pilé. Saler et poivrer. Faire cuire le tout à feu doux pendant une heure environ en vérifiant la cuisson régulièrement). Lorsque les châtaignes sont cuites, retirer du feu et mixer ou passer au moulin à légumes. Saupoudrer de persil haché et servir.