

*Soupes chaudes*

Soupe de potimarron, crostini châtaigne et champignons



50 min **40 min** **10 min** **0** **366**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la soupe

- 1 Eplucher le potimarron à l'aide d'un couteau de chef puis le tailler en gros dés.
- 2 Eplucher puis ciseler les échalotes à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Faire chauffer une marmite avec de l'huile d'olive puis faire revenir les dés de potimarron avec les échalotes.
- 4 Mouiller avec le lait de soja puis mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 5 Cuire 10 minutes à partir de l'ébullition et rajouter de l'eau selon la consistance désirée.
- 6 Mixer ensuite la préparation à l'aide d'un mixeur plongeant pendant 2 à 3 minutes.
- 7 Goûter puis rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre.
- 8 Réserver au chaud.

Étape 2

Préparation des crostini

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la soupe

1 **Potimarron(s)**
200 g **Echalote(s)**
200 ml **Lait de soja**
1 **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour les crostini

12 tranche(s) **Pain(s) de
campagne**
50 g **Champignon(s) de
Paris**
50 g **Châtaigne**
50 g **Echalote(s)**
1 **Ciboulette**
1 **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le

- 1 Concasser les châtaignes à l'aide d'un couteau éminceur et réserver dans un bol.
- 2 Brosser les champignons de Paris puis les éplucher.
- 3 Les tailler à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 Eplucher et émincer les échalotes à l'aide d'un couteau éminceur.
- 5 Faire chauffer une poêle avec de l'huile d'olive puis faire revenir les échalotes émincées.
- 6 Poêler ensuite les champignons en remuant à l'aide d'une cuillère en bois.
- 7 Ciseler de la ciboulette et l'ajouter aux champignons.
- 8 Assaisonner de sel et de poivre puis réserver.

dressage

1 Ciboulette

Étape 3

Dressage

- 1 Faire griller les tranches de pain dans un toaster.
- 2 Verser la soupe dans des verrines et les dresser sur des ardoises.
- 3 Répartir les tranches de pain sur les ardoises puis déposer les champignons de Paris et les châtaignes concassées dessus.
- 4 Décorer avec de la ciboulette et servir.