

Velouté de potiron aux châtaignes



Credit photo : Freepik

PRÉPARATION : 30 minutes

NIVEAU : 

INGRÉDIENTS - 6 PERSONNES

- 800g de potiron
- 5 oignons
- 200g de lardons
- Beurre
- Châtaignes cuites

PRÉPARATION

Faire revenir les oignons coupés dans le beurre au fond d'une cocotte.
Ajouter le potiron coupé en gros dés et faire revenir brièvement le tout.
Recouvrir d'eau et laisser cuire 20 minutes sous pression.
Quand tout est cuit, mixer.
Dorer les lardons dans une poêle et les rajouter à la soupe.
Rajouter des châtaignes émiettées sur le tout.

ET VOILÀ!

**BON
APPÉTIT !**