

Soupe de potimarron et marrons

14/11/2017 à 09h44

Par [Georgiana Viou](#)



©Phovoir

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 15 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 600 g de potimarron
- 1 oignon
- 60 g de marrons entiers en boîte
- 800 g de lait de soja
- Huile de noisette
- Gingembre
- Fleur de sel, poivre du moulin
- 1 ou 2 branches de cerfeuil

Préparation :

- Epluchez, épépinez et coupez le potimarron en cubes;
- Epluchez et émincez l'oignon (coupez en fines lamelles);
- Dans une casserole, faites chauffer un filet d'huile d'olive et ajoutez les oignons et les cubes de potimarron. Salez et laissez cuire quelques minutes en remuant de temps en temps;
- Ajoutez un verre d'eau, le lait de soja, le gingembre (en fonction de votre goût) et laissez cuire un quart d'heure à feu moyen;
- Mixez finement le tout et répartissez dans des bols par exemple. Ajoutez le poivre du moulin, la fleur de sel et des copeaux de marrons. Finissez avec quelques gouttes d'huile de noisette et un peu de cerfeuil.