

# POTAGE AU POTIRON ET AUX MARRONS

Septembre 2011 (Actualisé en mars 2017)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 tranche de potiron de 750 g
- ★ 75 cl de lait demi-écrémé
- ★ 25 g de beurre
- ★ 1 morceau de sucre
- ★ 1 boîte de marrons sous vide de 240 g
- ★ 1 pincée de noix de muscade en poudre
- ★ 4 brins de cerfeuil
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : 2 casseroles, Moulin à légumes, Fouet

Préparation : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 5,35 € (soit 1,34 € par personne)



## Recette :

Peler la tranche de potiron, retirer le cœur et les graines, couper la chair en dés de 2 cm de côté. Dans une casserole verser 20 cl d'eau, les dés de potiron, les marrons (en réserver 1), le beurre coupé en dés. Porter à frémissement et laisser mijoter 30 minutes à couvert et à feu doux.

Passer le mélange au moulin à légumes grille fine au-dessus d'une casserole, ajouter progressivement le lait en fouettant, puis le morceau de sucre, la muscade, saler, poivrer. Porter à frémissement et cuire 10 minutes à feu doux et à découvert en remuant de temps en temps. Rectifier l'assaisonnement. Parsemer du marron restant haché finement au couteau et décorer de pluches de cerfeuil. Servir aussitôt bien chaud.

 Des châtaignes sous vide ou surgelées feront également l'affaire.