

Extrait du Capdenac le Haut - Le vrai Uxellodum ?

<http://hd46.free.fr>

Soupe à la châtaignes

- Recettes de cuisine - Potages, soupes -



Date de mise en ligne : mardi 20 novembre 2007

Description :

(Alistaire)

Capdenac le Haut - Le vrai Uxellodum ?

Soupe à la châtaigne

Ingrédients :

- ▶ Une vingtaine de châtaignes par personne
- ▶ Un bouillon de poule
- ▶ Beurre
- ▶ Lardons
- ▶ Pommes

Préparation :

- ▶ Éplucher les châtaignes, les faire cuire dans un bouillon de poule.
- ▶ Passer en purée, mouiller celle-ci avec le bouillon jusqu'à consistance liquide.
- ▶ Porter à ébullition en ôtant les peaux qui remontent à la surface.
- ▶ Cuire dans du beurre des quartiers de pommes, faire revenir des lardons et les ajouter au moment de servir.