

# SOUPE DE CHATAIGNE par Laura Cariel

[www.lauracariel.com](http://www.lauracariel.com)

PRÉPARATION : 10min

CUISSON : 15min

POUR 2 À 3 PERSONNES :

1 grosse boîte de marrons au naturel  
½ l d'eau  
1 bouillon cube de volaille  
1 oignon  
1 cuillère à soupe d'armagnac ou de cognac  
1 cuillère à café d'huile d'olive  
cerfeuil

1/ Faites revenir l'oignon émincé dans une casserole avec l'huile d'olive 10min et un peu d'eau si nécessaire .

2/ Ajoutez les marrons avec leurs jus ,l'eau ,le bouillon cube et l'armagnac . Salez ,légèrement .

3/ Faites cuire à semi couvert 15 mn environ .

4/ Prélevez 2 louches de bouillon que vous garderez dans un bol.

5/ Mixez puissance maximale afin d'obtenir un mélange onctueux .

6/ Ajoutez du bouillon selon la consistance désirée .

7/ Rectifiez l'assaisonnement .

8/ Servez cette soupe bien chaude parsemée de cerfeuil ciselé