



Soupes

Soupe aux pois chiches

Pour 4 personnes.

Ingrédients

250 grammes de châtaignes (fraîches)
600 grammes pois chiches (en boîte)
2 gousses d'ail (pressées)
1 oignon (haché gros)
1 litre de bouillon de légumes
pain (en tranches)
2 cuillères à soupe de ciboulette (finement ciselée)
4 cuillères à soupe de crème
pincer noix de muscade
1 bouquet garni
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Portez à ébullition une grande casserole d'eau. Faites une incision en croix dans le dessus dur des châtaignes, ajoutez-les à l'eau bouillante et cuisez durant 5 minutes. Égouttez les châtaignes, laissez-les refroidir un peu puis épluchez-les.

Chauffez un peu de matière grasse dans une grande casserole et faites-y revenir l'oignon quelques minutes. Ajoutez ensuite l'ail et cuisez encore 1 minute.

Déglacez avec le bouillon de légumes et portez à ébullition au moins pendant 30 minutes avec le bouquet garni et les châtaignes. Ajoutez les pois chiches dès que les châtaignes sont molles et assaisonnez avec noix de muscade, poivre et sel. Mixez ensuite la soupe en une masse bien lisse et épaisse.

Versez la soupe dans des bols et parachevez avec un peu de crème, la ciboulette, des pois chiches et des morceaux de châtaigne. Servez avec un morceau de pain.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

