

🍲 Soupe de Châtaignes rôties à la crème de coco

Préparation : ~ 20 min **Cuisson :** ~ 25 min

🌿 Ingrédients (4 pers.)

- *500 g de châtaignes cuites et épluchées (fraîches rôties ou sous vide)*
- *1 oignon jaune*
- *1 branche de céleri*
- *1 gousse d'ail*
- *800 ml de bouillon de légumes*
- *200 ml de crème de coco*
- *1 c. à soupe d'huile d'olive*
- *1 pincée de muscade*
- *Sel, poivre*
- *Quelques châtaignes concassées et un filet de crème de coco pour le décoration*



🪵 Instructions de préparation

- *Fais revenir l'oignon émincé, le céleri coupé en petits dés et l'ail écrasé dans l'huile d'olive, à feu doux, pendant 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.*
- *Ajoute les châtaignes et laisse-les s'imprégner des arômes pendant 2 minutes en remuant.*
- *Verse le bouillon de légumes, porte à ébullition puis laisse mijoter 20 minutes à couvert.*
- *Mixe le tout jusqu'à obtenir une texture bien lisse et veloutée.*
- *Ajoute la crème de coco et la muscade, mélange, rectifie l'assaisonnement en sel et poivre.*
- *Sers immédiatement, avec un filet de crème de coco et quelques éclats de châtaignes rôties par-dessus.*

Mon astuce : pour intensifier le goût, fais rôtir tes châtaignes toi-même au four 20 minutes à 200°C avant de les éplucher — la note légèrement caramélisée change tout à la soupe finale.