



Soupe d'Halloween

**Sébastien CHATARD**



Plat



1h



45min



4 pers.

## Ingrédients

- 400g de potimarron
- 2 oignons pailles
- 1L de crème
- 1 bouillon de poule
- 50g de noisettes
- 125g de beurre doux

## Préparation

1. Eplucher la courge et les oignons, couper les oignons, puis les faire suer dans le beurre. Ajouter les cubes de potimarron. Mouiller avec de l'eau à hauteur avec le bouillon de poule
2. Laisser cuire pendant une petite demi-heure à feu doux jusqu'à ce que la courge soit bien cuite, ajouter les 3/4 de la crème et assaisonner (sel, poivre)
3. Mixer et passer la préparation
4. Pour la chantilly placer un grand bol au frigo et y verser la crème restante. Fouetter avec énergie pour obtenir une crème montée et ajouter les noisettes concassées et 30g de sucre
5. Verser la courge dans les bols et ajouter une belle cuillère de chantilly par dessus

Bonne dégustation !



**LE CHATARD - 04 74 26 85 85**

1 Allée du Mas  
69490 - Sarcey  
[www.le-chatard.fr](http://www.le-chatard.fr)