



Mario Vino

Marions les marrons

avec CONCEPT Fruits



1 Fiche Recette

Soupe de marrons à la crème



 Préparation : 30 min.

 Cuisson : 12 min.

Difficulté : 



Préparation

- Mélangez le fromage de chèvre avec 1 c. à soupe de crème fraîche, 1 c. à soupe de jus de citron.
- Salez, poivrez.
- Nettoyez les champignons.
- Epluchez et émincez les échalotes.
- Epluchez et écrasez l'ail.
- Faites chauffer l'huile dans une grande cocotte.
- Laissez dorer légèrement les échalotes et l'ail, puis ajoutez les marrons et les champignons.
- Laissez cuire 10 min environ avant d'ajouter le bouillon.
- Portez à ébullition, baissez le feu et laissez cuire 5 min.
- Mixez la soupe avec 1 c. à soupe de crème.
- Rectifiez l'assaisonnement.



Ingrédients



- 500g. de champignons mélangés
- 100g. de marrons Concept Fruits
- 75g. de fromage de chèvre frais
- 1l. de bouillon de poulet
- 2c. à soupe de crème fraîche
- 1c. à soupe de jus de citron
- 5 petites échalotes
- 1 gousse d'ail
- 4 petites branches de thym
- 6c. à soupe d'huile d'olive

Retrouvez toutes nos recettes sur : www.marions-les-marrons.com