



Mario Viro

# Marions les marrons

## avec CONCEPT Fruits



2

## Fiche Recette

### Soupe de potirons aux marrons



Préparation : 30 min.



Cuisson : 12 min.

Difficulté :



### Préparation

- Couper le potiron en dés.
- Eplucher et couper la gousse d'ail finement.
- Faire bouillir 1/2 litre d'eau et y mettre le cube de bouillon.
- Dans une cocotte ou une grande casserole faire chauffer 20g de beurre et y faire revenir l'ail et les dés de potiron pendant 4 min.
- Rajouter le bouillon, la crème et le cumin.
- Laisser cuire à frémissement 30 min.
  
- 10 min avant la fin, faire chauffer 10g de beurre dans une poêle, ajouter les marrons et le sucre vanillé.
- Faire cuire 6 à 7 min.
- Puis rajouter les marrons à la soupe et laisser cuire à nouveau 5 min.
- Mixer le tout et rectifier l'assaisonnement (poivre, sel, cumin).



### Ingrédients



x4

- 700 g de potiron coupé en dés
- 1 pot de marrons entiers naturel Concept Fruits
- 1 gousse d'ail
- 1 cube de bouillon de volaille
- 20 cl de crème fraîche
- 1/2 sachet de sucre vanillé
- 30 g de beurre
- 2 ou 3 pincées de cumin

Retrouvez toutes nos recettes sur : [www.marions-les-marrons.com](http://www.marions-les-marrons.com)