

Soupe de châtaignes

- 500 g de châtaignes cuites
 - 1 gros oignon
 - 1 gousse d'ail
 - 20cl de crème fraîche
- 1 cube de bouillon de poule
 - 1 l d'eau
 - 3 œufs
 - 3 toasts
 - persil
- noix de muscade
- sel & poivre

Faire revenir dans un grand faitout l'oignon et l'ail émincés quelques minutes avec un peu de matière grasse.

Ajouter le bouillon et les châtaignes. Laisser cuire à couvert pendant 20 minutes.

Faites cuire les œufs et garder le jaune. Couper le blanc en petits dés.

Mixer la soupe, saler, poivrer.

Ajouter la crème et le jaune d'œuf émietté.

Servir aussitôt avec persil, croûtons et blancs d'œufs.

Bon Appétit !