

Soupe de Musquée aux marrons



Temps de préparation : 20 mn

Temps de cuisson : 25 mn

Ingrédients pour 8 personnes :

1.2 kg de Musquée de Provence

200 gr de marrons en boîte

1 oignon

1 gousse d'ail

cerfeuil

3 cuil. à soupe d'huile d'olive

sel, poivre

Préparation:

Epluchez et émincez l'ail et l'oignon.

Epluchez, épépinez et coupez la Musquée en gros morceaux.

Effeuillez le cerfeuil et coupez les marrons en petits morceaux.

Dans une casserole, faites revenir l'ail et l'oignon dans l'huile d'olive.

Ajoutez les morceaux de courge, remuez et couvrez d'eau froide.

Portez à ébullition et laissez cuire 15 mn.

Mixez la soupe, salez et poivrez.

Une fois la soupe servie, saupoudrez de cerfeuil et de morceaux de marrons.