

Soupe potiron châtaigne et croustillant de pancetta

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Ingrédients pour 6 personnes

- 1 kg de potiron
- 1 bocal de châtaignes au naturel (environ 450 g)
- 1 oignon
- 1 bouillon cube
- 10 cl de crème liquide
- eau
- 12 tranches de pancetta
- muscade, sel, poivre, huile d'olive

Peler le potiron et le couper en cubes. Peler l'oignon et l'émincer.

Dans une cocotte, mettre un peu d'huile d'olive et y faire blondir l'oignon sur feu doux. Ajouter le potiron en morceaux, les châtaignes. Saler (peu), poivrer, râper un bon peu de muscade. Ajouter le cube, verser dessus à hauteur des légumes de l'eau bouillante. Bien mélanger, puis fermer la cocotte.

Laisser cuire sur feu doux 20 minutes après la montée en pression. Laisser tiédir avant de mixer.

Au moment de servir, verser la crème, mélanger et réchauffer la soupe. Pendant ce temps, déposer les tranches de pancetta dans une poêle et les faire revenir sans matière grasse jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Laisser tiédir pour qu'elles durcissent un peu et les déposer sur chaque assiette de soupe.