



## Soupe de châtaignes du Limousin



### Pour 5 personnes

100 g de châtaignes fraîches Coquinoux  
100 g de poireaux  
50 g de carottes  
50 g d'oignons  
0,1 cl de crème fraîche  
Ail  
1/2 cube de volaille

Epluchez vos châtaignes. Faire suer la garniture. Ajouter les châtaignes, le cube de volaille et 75 cl d'eau.  
Cuire 30 minutes.  
Mixer et crémer.  
Rectifier l'assaisonnement et servir chaud.