



## SOUPE DE POTIMARRON A L'ECUME DE LAIT

### **Pour 6 personnes :**

1 potimarron de taille moyenne  
Quelques marrons cuits sous vide  
20 cl de lait environ  
1 oignon émincé et fondu avec un peu de beurre  
Sel et poivre

Préchauffer le four à 180°.

Mettre le potiron entier( non épluché) à cuire pendant environ ¾ h. Il est cuit quand une lame de couteau le transperce facilement. Lorsqu'il est cuit et un peu refroidi, l'éplucher et enlever les pépins. Mixer la chair du potimarron avec environ 15 cl de lait et l'oignon fondu. Assaisonner et réserver.

Au moment du dîner, réchauffer votre crème de potimarron ; lorsqu'elle est chaude, ajouter les marrons coupés en 2 ou 3 morceaux pour les réchauffer.

Faire votre mousse de lait au mixer ou avec un petit batteur (style mousser à lait de chez IKEA), poser la mousse sur votre crème en laissant un petit espace au centre pour mettre un marron entier, juste pour faire joli