

18 VIII 2009

**Association LA LOUBARESSIENNE.
07110 LOUBARESSE**

COUSINA

Soupe de châtaignes séchées

Ingrédients :

- Un bol de châtaignes séchées
- 1 pincée de sel
- 1 litre de lait

Préparation :

- Mettre les châtaignes à tremper dans de l'eau froide la veille
- Enlever les peaux restantes avec un couteau
- Recouvrir les châtaignes d'eau bouillante salée
- Faire cuire à feu doux pendant 2 à 3 heures
- La soupe doit être bien liée : les châtaignes molles mais encore entières
- Ajouter le lait bouillant au bouillon de cuisson au moment de servir
- C'est encore meilleur réchauffé !

BON APPETIT !