

Soupe de Sucrète du Betty chataignes, chorizo



RECETTE DES 3^{ÈME} SEGPA
DU COLLÈGE LE
COLOMBIER À DUN SUR
AURON

CRÉDIT PHOTO : JULIE BÉAL

Soupe de Sucrète du Berry chataignes et chorizo

- 1 courge sucrète du Berry
- 1 oignon
- 1 cube de bouillon de volaille
- 100 g de châtaigne en conserve
- 1 chorizo
- 1 noisette de beurre

Épluchez et découpez en petits morceaux la Sucrète ainsi que l'oignon.

Découpez le chorizo en dés, réservez.

Faites revenir l'oignon dans une noisette de beurre dans une casserole, puis ajoutez dans la casserole les châtaignes. Faites revenir 5 min.

Ajoutez les morceaux de sucrète, puis recouvrez d'eau et ajoutez le cube de bouillon de volaille.

Faites cuire pendant 20-30 min, jusqu'à ce que la sucrète soit cuite.

Pendant ce temps, dans une poêle, faites revenir les dés de chorizo jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Quand les légumes sont cuits, mixez la soupe.

Servez la soupe dans des assiettes et ajoutez les dés de chorizo dessus.