La soupe qui fait grandir

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ingrédients :**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 20…………………………………. | 1 ……………………………. .. | 2 ………………………………………. | | 2 ………………………………… | Du……………………………….. | Sel et poivre | |

|  |  |
| --- | --- |
| Cuire les châtaignes dans l’eau bouillante 30min puis les éplucher | http://pascal.kalablog.net/images/chataignes_1.jpg |
| Evider le potiron | http://re7net.com/data/images/potiron-evide.jpg |
| Eplucher les pommes de terre et les courgettes | http://recette4.supertoinette.com/78978/thumb/500/500/koftas-de-pommes-de-terre-au-mascarpone-facon-indienne-78978.jpghttp://4.bp.blogspot.com/_gQdNouRYMY4/S_cEB1MzE-I/AAAAAAAAB9Y/B0keA1oYIVo/s1600/CourgetteRoulee2.JPG |
| Découper tous les légumes en morceaux et les mettre dans la marmite | http://t1.ftcdn.net/jpg/00/28/62/04/400_F_28620418_caijWz4ujGY5Xj35NvrPejn8kQlvr6xJ.jpg |
| Couvrir avec moitié eau moitié lait.  Porter à ébullition puis laisser cuire à feu doux 30min. | http://media.gerbeaud.net/2007/veloute-potiron-lait.jpg |
| Mixer la soupe, saler et poivrer. | http://farm3.static.flickr.com/2151/2677113394_45c8663f8f.jpg |