

# Soupe au butternut

## Composition

Ingrédients	Assaisonnement
1 butternut 1 boîte de châtaignes	Poivre Maggi

## Étapes

1. Percer le butternut avec une fourchette
2. Passer le butternut au micro-onde 1 à 2 minutes
3. Éplucher le butternut
4. Couper le butternut en 2, le vider et le couper en dés
5. Faire cuire du butternut un quart d'heure dans l'eau bouillante
6. Préparer environ 60cl de bouillon
7. Mixer le butternut en plusieurs fois en ajoutant un peu de bouillon et quelques châtaignes à chaque mixage
8. Assaisonner avec du poivre et du maggi.

Revision #2

Created 2026-05-12 07:48:21 UTC by Salaniah

Updated 2026-05-12 07:53:19 UTC by Salaniah