

Soupe de poireaux, pâtes et châtaignes au fenouil



“ Une bonne soupe provençale réalisée avec le reste des châtaignes au fenouil ! Tellement réconfortant... cette simplicité ! ”

Les Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 50 g de petites pâtes à soupe
- 200 g de [châtaignes](#)
- 1 branche de [fenouil aromatique](#) (tige, feuilles, fleurs, graines)
- 1 petit [poireau](#)
- Quelques graines de fenouil
- Gros sel
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Les Étapes :

La recette des [châtaignes au fenouil](#) : déposez, dans une casserole, les châtaignes non vérolées rincées avec les tiges de fenouil et une pincée de gros sel. Couvrez, amenez à ébullition. Réduisez le feu au minimum (*utilisez un diffuseur de chaleur si vous en avez un*) puis laissez cuire pendant une bonne heure avec un couvercle ou jusqu'à ce que la chair des châtaignes soit tendre

Déposez la chair de châtaignes dans une casserole. Ajoutez-y un poireau émincé et les pâtes. Couvrez d'eau. Amenez à ébullition et cuire le temps que les pâtes soient *al dente*. Servez avec un filet d'une bonne huile d'olive et quelques graines de fenouil.

Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

→ Si vous n'avez pas de fenouil aromatique, utilisez un petit [fenouil bulbe](#) ou tout simplement des châtaignes natures !

→ Cette recette a été puisée dans le livre de recettes provençales intitulé : *La cuisine provençale de tradition populaire* » par René Jouveau, Édition 1990. J'adore y découvrir l'histoire cachée derrière chacune des recettes...