

Lucas, Soline et Océane ont ramassé des fruits d'automne : des noisettes, des noix, des châtaignes pendant leur activité de l'école du dehors. Sur la cour des maternelles, nous avons trouvé des marrons. Florence et Anne ont apporté des sacs de châtaignes.

Nous avons observé les ressemblances et les différences entre ces fruits. Il y a des fruits comestibles : noix, noisettes et châtaignes.



Nous avons cuit des châtaignes pour les goûter.

Nous avons fait de la cuisine pour faire une soupe avec les châtaignes.

Soupe de potimarron aux châtaignes

Préparer une soupe pour 6 personnes

Ingrédients :

- 1 potimarron
- 300 g de châtaignes
- 2 belles carottes
- 1 gros oignon
- sel, poivre



Pour commencer, faites une entaille dans les châtaignes et mettez-les dans l'eau frémissante et laissez cuire 10 min. A la fin de la cuisson, égouttez les châtaignes, coupez-les en 2 et avec une petite cuillère ne récupérez que la chair.

Lavez le potimarron, épépinez-le puis coupez-le en morceaux.

Lavez, épluchez et coupez les carottes en rondelles.

Dans une cocotte, faites revenir les oignons émincés dans un peu d'huile.

Ajoutez ensuite les morceaux de potimarron, les carottes en rondelles puis les châtaignes. Recouvrez d'eau, salez et poivrez.

Couvrez et laissez cuire à feu moyen pendant 30 minutes.

À la fin de la cuisson, mixez pour obtenir un potage onctueux.

