

## Soupe Marrons Pois chiches

Poêler de l'aïl, des échalottes, du fenouil et du gingembre frais à l'huile d'olive.  
Ajouter une carotte coupée finement à l'éplucheur en céramique.  
Puis des champignons fraîchement ramassés.

Ajouter du bouillon maison puis 300g de marrons cuits et 300 g de pois chiches égouttés.

Compléter avec de l'eau pour recouvrir largement.

Salez légèrement, poivrez beaucoup avec poivre noir et poivre de la Jamaïque pilés.

Ajouter une branche de romarin (à ne laisser que 15 mn).  
Puis 2 tiges de citronnelle.

Laisser cuire doucement à couvert pendant 1 heure.

Servir en arrosant délicatement d'une huile d'olive fruitée vert avec des lamelles de parmesan frais.

Encore meilleur avec une sauce maison :  
Miel, moutarde, gelée de groseille, poivres et amandes pilés, vinaigre et sel d'Hawaï.