SOUPE DE PÂTES AUX CHÂTAIGNES

Un délice !

Ingrédients pour une personne :

* un bol d’eau
* deux c/s de petites pâtes à potage
* 5 ou 6 châtaignes cuites ou stérilisées
* un filet d’huile d’olive
* sel/poivre

Faire cuire les pâtes dans l’eau bouillante pendant dix minutes.

Ajouter les châtaignes concassées jusqu’à ce qu’elles soient chaudes.

Saler, poivrer.

Dans l’assiette, ajouter un filet d’huile d’olive.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_