Un potage : potimarron châtaigne
Un dessert : semoule et confiture

Menu pour un soir pour 2 personnes

Potage potimarron châtaigne

- 1/2 petit potimarron lavé, non épluché et découpé en morceaux
- 2 petits oignons coupés en dés
- 2 càs de brisures de châtaignes (ce sont des morceaux de châtaignes séchées qui cuisent rapidement)
- eau ou bouillon de légumes (par exemple eau de cuisson des lentilles + eau)

Mettre le tout dans une marmite à fond épais ou une cocotte en terre et cuire à feu doux.
Mixer et ajouter du sel aux herbes.

Un vrai régal !.

Semoule

- 125 g de semoule d'orge (ou autre semoule)
- 1/2 litre de lait de riz
- 45 g de sucre rapadura
- 2 gouttes d'huile essentielle d'orange

Faire chauffer doucement la semoule dans une cocotte à fond épais. Verser le lait petit à petit en tournant progressivement, ajouter le sucre. Cuire jusqu'à épaississement du mélange tout en continuant de remuer. Hors du feu, ajouter l'huile essentielle, mélanger avec soin. Verser dans des ramequins individuels ou dans un plat.
Servir avec une confiture de figues ou une compote, des amandes ou des pistaches grillées ou ce qui vous fait plaisir…

Bon appétit

Remarque :
Si vous avez la chance d'avoir un poêle de masse avec four intégré pour le chauffage de la maison, mettre le potage dans une marmite en terre ou en verre avec couvercle le matin et le laisser toute la journée dans le four, la température reste vers 50°.
Le soir, le potage est cuit, il ne reste plus qu'à le mixer et l'assaisonner.