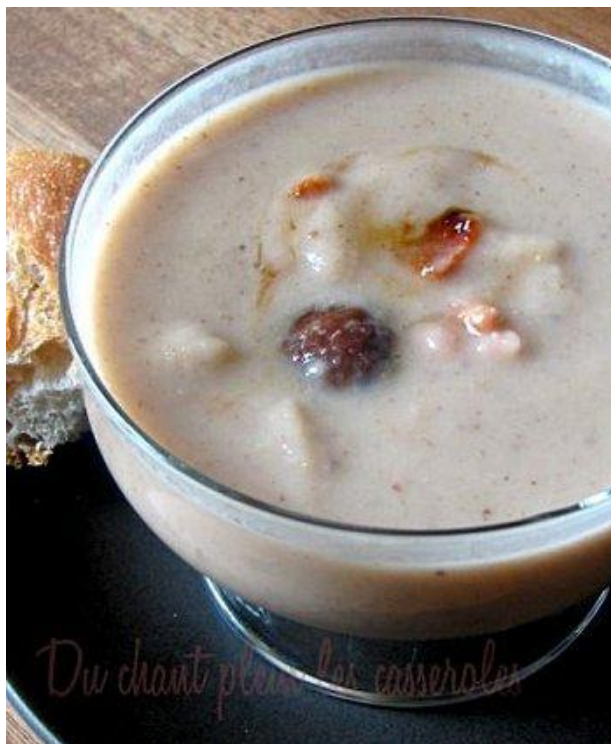


Cappuccino de marrons, céleri et petits lardons



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

Pour 4 à 6 personnes :

- **céleri rave** : 1/2 boule
- **marrons** cuits au naturel : 350g
- **bouillon** de poulet (volaille) maison (à défaut, du bouillon du commerce, de bonne qualité si possible) : 1,5 l environ
- **crème fraîche** liquide : 15 cl
- **lait** : 5 cl
- **lardons** nature, taillés très finement : 3-4 cs
- **sucre** : 1 cs (pour caraméliser les lardons)

1. Pelez et détaillez le céleri-rave en cubes.

2. Réservez environ 6 marrons pour le service (en fonction du nombre de convives). Taillez les autres en morceaux.

3. Faites cuire le céleri et les marrons dans le bouillon de volaille pendant 20 minutes environ. Retirez du feu, ajoutez la crème fraîche et le lait, mixez jusqu'à obtenir une crème assez liquide et un peu mousseuse. Rectifiez l'assaisonnement en poivre et sel ainsi que la consistance si elle n'est pas assez fluide. Réservez au chaud.

4. A part, faites revenir les lardons nature dans une poêle très chaude, sans matière grasse, de façon à les faire dorer sur toutes les faces. Ajoutez alors le sucre délayé dans 1 cs d'eau, laissez caraméliser un tantinet.

5. Servez le cappuccino dans des bols ou des coupes, ajoutez quelques lardons et un marron par convive, donnez un tour de moulin à poivre.



<http://www.nataliakriskova.com/article-capuccino-de-marrons-celeri-et-petits-lardons-41197031.html>