

## Velouté de betteraves aux châtaignes et aux morilles



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 15 minutes

Pour **4 portions** en entrée, ou une **douzaine** de verrines apéritives

- **betterave rouge** (cuite de préférence) : 1 (environ 500 g)
- **marrons au naturel** : 100 g
- **morilles** surgelées (ou séchées) : une douzaine + 1 par portion pour le décor
- **fond de veau** en poudre : 2 cs
- **ail** : 1/2 gousse hachée menu
- **crème fleurette** : 10 cl

- 1.** Préparez le jus aux morilles. Diluez le fond de veau dans 25 cl d'eau bouillante. Versez ce liquide sur les morilles surgelées, laissez infuser au moins 10 minutes (plus longtemps, environ 20 minutes, si vous utilisez des morilles séchées).
- 2.** Coupez la betterave en dés, les châtaignes en petits morceaux, mettez le tout dans une casserole avec l'ail et un peu d'eau (15 cl environ), faites cuire à découvert jusqu'à ce que les marrons se défassent. Passez au mixeur afin d'obtenir une purée lisse et assez épaisse.
- 3.** Égouttez les morilles, versez la moitié du jus obtenu dans la purée de betteraves et de châtaignes, mixez à nouveau, ajoutez la crème fleurette. En fonction de la consistance que vous souhaitez obtenir, ajoutez encore un peu de jus aux morilles, ou non. Goûtez pour rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.

*Pour des verrines apéritives (comme sur les photos), je préfère une consistance plus épaisse, proche d'une crème plutôt que d'un velouté.*

**4.** Servez le velouté chaud ou tiède (à l'apéritif, tiède, c'est divin...) Décorez chaque portion d'une morille entière.

*Pour un décor plus chic : prévoyez une quantité plus importante de jus aux morilles. Avec ce qui reste après la préparation du velouté, faites une gelée qui servira à décorer les verrines (ajoutez 2 g de gélatine en feuille préalablement ramollie dans de l'eau froide pour 5 cl de liquide bien chaud ; laissez prendre au frais au moins 2 heures et découpez en petits cubes).*

<http://www.nataliakriskova.com/article-27011808.html>

