

Velouté de châtaignes en cappuccino à la truffe de Bourgogne



Ingrédients pour 4 personnes:

- 1 bocal de 400g de châtaignes au naturel
- 1 blanc de poireau
- 50g de lardons
- 3 échalotes
- 20g de beurre
- 2 tablettes de bouillon de légumes bio
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 litre d'eau
- 15cl de crème liquide entière
- 1 truffe fraîche de Bourgogne

Préparation:

- Dans une cocotte, faire revenir les lardons et les échalotes émincées dans le beurre pendant quelques minutes.
- Ajouter les châtaignes et le blanc de poireau émincé et faire revenir encore 3-4 minutes.
- Ajouter le litre d'eau et les 2 tablettes de bouillon de légumes en remuant bien. Porter à ébullition puis laisser mijoter à feu doux pendant 45 minutes.
- Hors du feu, incorporer la crème fraîche.
- Mixer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant ou d'un blender puis filtrer au travers d'une passoire fine ou d'un chinois.

Finition et présentation:

- Fouetter la crème liquide bien froide jusqu'à ce qu'elle soit épaisse et mousseuse.
- Répartir le velouté dans des verrines ou des assiettes creuses et poser dessus un peu de crème fouettée.
- Râper la truffe au dessus de la crème puis servir aussitôt!

