

# Une recette de soupe originale : Velouté marrons-céleri-parmesan, lardons caramélisés?

Velouté marrons-céleri-parmesan, lardons caramélisés

La douceur et le velouté du marron, relevée d'une pointe de céleri et sublimée par la saveur d'un bon parmesan... raffiné et délicieux, prêt en un clin d'oeil.

Pour 4 personnes :

1/2 boule de céleri-rave

350 g de marrons cuits au naturel

1,5 litre d'eau

3 cubes de bouillon de volaille

50 g de parmesan fraîchement râpé

15 cl de crème fraîche épaisse

4 cuillères à soupe de petits lardons nature, taillés très finement

1 cuillère à soupe de sucre blanc délayé dans 1 cuillère à soupe d'eau

sel, poivre du moulin

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Préparation

Pelez et détaillez le céleri-rave en cubes. Réservez 4 à 6 marrons pour le service (en fonction du nombre de convives). Taillez les autres en deux.

Faites cuire le céleri et les marrons dans le bouillon de volaille pendant 20 minutes environ. Mixez. Ajoutez la crème fraîche et le parmesan, mixez, rectifiez l'assaisonnement en poivre et sel, réservez le velouté au chaud (mais sans le laisser recuire).

A part et au dernier moment, faites revenir les lardons dans une poêle très chaude, sans matière grasse, en remuant souvent jusqu'à ce qu'ils soient dorés sur toutes les faces. Ajoutez alors 1 cs de sucre délayé dans 1 cs d'eau, laissez caraméliser légèrement.

Servez le velouté dans des bols ou des verrines, ajoutez quelques lardons caramélisés et un marron par convive. Donnez un tour de moulin à poivre et dégustez sans attendre.

Version luxe... Servez avec des tranches de pain à la farine de châtaigne grillées et parsemées d'un filet d'huile d'olive....