

Velouté de châtaignes

Le goût de la châtaigne est présent, les autres légumes font un mariage subtil !



Préparation : **30 mn**
Cuisson : **50 mn**
Attente : **0 mn**



Facile

Niveau :

<u>Liste des ingrédients</u>		(pour 6 personnes)
Châtaignes	500g	Retirer l'écorce si besoin
Céleri	1 branche	
Poireau	1	
Carotte	1	
Oignon	1	
Ail	1 gousse	
Beurre	50g	Cliquez ici si vous avez un problème de mesure
Crème liquide	20 cl	
Bouillon de volaille	1	
Sel, poivre		

Recette :

- Séparer le blanc de vert du poireau, parer le céleri, éplucher la carotte, l'oignon, la gousse d'ail et couper tout en petits morceaux.
- Dans une grande casserole, faire fondre le beurre et verser les légumes.
- Faire revenir à feu vif 5 minutes (sans coloration).
- Verser 2 litres d'eau sur les légumes et ajouter les châtaignes et le bouillon de volaille. Saler, poivrer.
- Laisser cuire 45mn à couvert, feu moyen.
- Mixer la soupe jusqu'à obtention d'une crème lisse.
- Verser la crème liquide dans le velouté et mélanger.

Service :

Vérifier l'assaisonnement et rectifier si besoin.

- Pour la déco, ajouter quelques gouttes de crème sur le velouté au moment de servir