

Velouté de châtaigne



Ingrédients pour 4 personnes

- 1 Boîte de châtaignes entières (une boîte = 510g : poids net)
- 1 oignon
- 15 g de Beurre
- 50 cl de Lait
- 30 cl de crème liquide
- Sel, Poivre



Préparation

- Emiettez grossièrement les châtaignes.
- Epluchez l'oignon, puis émincez-le finement.
- Faites fondre le beurre dans une casserole sur feu doux, puis faites-y revenir l'oignon émincé.
- Ajoutez ensuite les châtaignes émiettées, le lait et la crème fraîche liquide, puis laissez cuire sur feu doux pendant 20 minutes.
- Enlever la casserole du feu et mixez la préparation à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir un velouté bien lisse et homogène.
- Salez et poivrez (ajouter d'autres épices à votre convenance).
- Passez-le la préparation au chinois, puis servez le chaud.

 Régalez vous!



Vous pouvez enrichir votre préparation en:

- ajoutant du lait en poudre (2cas par bol)
- en augmentant la quantité de crème et diminuer celle de lait



Vous pouvez accompagner votre velouté avec des croutons de pain, des lardons, etc..



Vous pouvez varier la recette en remplaçant les châtaignes par une courge (potiron, butternut, etc.)

