



Soupes chaudes

Velouté aux châtaignes et magret fumé



25 min 5 min 20 min 0 307
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 2 personnes

Ingrédients pour le velouté

200 g **Châtaigne**
4 tranche(s) **Magret(s) de
canard séché(s)**
50 cl **Bouillon de volaille**
10 cl **Crème liquide
(fleurette)**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation du velouté

- 1 Faire chauffer un demi litre de bouillon de volaille dans une casserole et ajouter les châtaignes épluchées, porter à ébullition, couvrir et laisser cuire environ 20 minutes.
- 2 Mixer ensuite finement les châtaignes avec les trois quart du bouillon de volaille.
- 3 Ajouter ensuite la crème liquide et mixer à nouveau. Saler et poivrer.

Étape 2

Dressage

- 1 Mettre ce velouté de châtaignes dans des petits bols et ajouter les tranches de magrets fumés, servir chaud.