



Soupes chaudes

Velouté de marrons et cèpes



35 min 10 min 25 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

132

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

180 g **Châtaigne**
60 g **Cèpe**
1 c. à soupe **Beurre**
50 cl **Bouillon de légumes**
4 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
1 **Poivre**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation du velouté

- 1 Parer les champignons puis les couper en petits morceaux.
- 2 Éviter de passer les champignons sous l'eau, ou alors très rapidement, sinon ils vont se gorger d'eau.
- 3 Mettre le beurre dans une poêle à feu moyen, ajouter les cèpes et faire sauter rapidement, sans colorer, puis réserver.
- 4 Mettre le bouillon de légumes dans une casserole, puis le porter à ébullition.
- 5 Y ajouter alors les marrons et laisser cuire à petits bouillons pendant une quinzaine de minutes.
- 6 Cinq minutes avant la fin de la cuisson des marrons, ajouter les cèpes.
- 7 Même pour une soupe, ne pas trop cuire les légumes afin de préserver leur goût et aussi les vitamines qu'ils contiennent.
- 8 Verser les cèpes et les marrons dans une passoire et réserver le bouillon de cuisson.
- 9 Mettre les légumes dans le mixeur et mixer le tout.
- 10 Une fois une pâte grossière obtenue, ajouter du bouillon

jusqu'à la consistance désirée.

- 11 On peut choisir un velouté très lisse ou au contraire d'arrêter de mixer assez rapidement et obtenir ainsi une soupe plus rustique et plus croquante.

Étape 2

Dressage

- 1 Saler et poivrer si nécessaire, servir dans des petits bols, ajouter la crème fraîche et déguster sans attendre.
- 2 On peut éventuellement, au moment de servir, saupoudrer la soupe d'un peu de poivre concassé.