



Purées
Purée de châtaignes



20 min 5 min 15 min 0 202
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 1 personne

**Ingrédients pour la
purée de châtaignes**

120 g **Châtaigne**
0.25 **Oignon(s)**
1 **Beurre**
5 cl **Lait demi-écrémé**
1 c. à café **Crème fraîche épaisse**
1 pincée(s) **Poivre**
2 pincée(s) **Sel**

**Ingrédients pour le
dressage**

1 branche(s) **Cerfeuil**

Étape 1

Préparation de la purée de châtaignes

- 1 Eplucher l'oignon à l'aide d'un couteau d'office puis l'émincer à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Faire fondre le beurre dans une casserole. Ajouter l'oignon et mélanger à l'aide d'une spatule.
- 3 Ajouter les châtaignes et verser le lait puis verser le sel et le poivre.
- 4 Laisser cuire sur feu moyen pendant 15 minutes.
- 5 Verser ensuite le contenu de la casserole dans le bol d'un blender. Mixer jusqu'à l'obtention d'une consistance de purée.
- 6 Si la purée est trop compacte, ajouter un peu d'eau dans le bol du blender.

Étape 2

Dressage

- 1 Verser la purée dans une verrine à l'aide d'une cuillère à café. Parsemer de cerfeuil et servir de suite.