



Soupes chaudes
Velouté de châtaignes



35 min 15 min 20 min **0** **208**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du velouté de châtaignes

- 1 Ôter la peau du potiron et les graines à l'aide d'un couteau de chef. Détailler la chair en gros cubes puis réserver.
- 2 Peler l'échalote à l'aide d'un couteau d'office puis l'émincer à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Faire chauffer le beurre dans une cocotte puis y faire revenir l'échalote émincée sur feu doux.
- 4 Ajouter ensuite les cubes de potiron et les châtaignes. Les faire suer pendant 5 minutes en remuant régulièrement à l'aide d'une spatule. Saler et poivrer.
- 5 Verser le lait puis ajouter de l'eau à hauteur.
- 6 Baisser le feu, couvrir et laisser cuire pendant une dizaine de minutes.
- 7 La préparation est prête lorsque les légumes sont tendres.
- 8 Disposer les légumes dans le bol d'un blender à l'aide d'une écumoire. Ajouter un peu de jus de cuisson.
- 9 Mixer jusqu'à obtention d'une consistance veloutée en ajoutant petit à petit de l'eau.
- 10 Ajouter l'eau de cuisson au fur et à mesure du mixage

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le velouté

250 g **Châtaigne**
150 g **Potiron(s)**
1 **Echalote(s)**
20 g **Beurre**
30 cl **Lait entier**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la garniture

80 g **Potiron(s)**
2 tranche(s) **Pain d'épices**
1 **Sel**

Ingrédients pour le dressage

4 branche(s) **Cerfeuil**

permet d'ajuster la consistance du velouté.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 A l'aide d'un couteau de chef, détailler la chair du potiron en cubes de 5 mm de côté.
- 2 Faire cuire les dés de potiron dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 1 minute.
- 3 Egoutter à l'aide d'une passoire puis réserver.
- 4 Glisser les tranches de pain d'épice dans un toaster. Lorsqu'elles sont dorées, les laisser reposer une minute.
- 5 Lorsque le pain d'épice est chaud, il est trop tendre pour être découpé.
- 6 Détailler des cubes de 5 mm de côté dans les tranches de pain d'épice à l'aide d'un couteau de chef.

Étape 3

Dressage

- 1 Verser le velouté dans des bols.
- 2 Répartir les dés de potiron et de pain d'épices au centre.
- 3 Décorer avec le cerfeuil puis servir de suite.