Soupes chaudes

Velouté de châtaignes aux truffes

50 min	10 min	40 min	0	240
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des légumes

1. Faire chauffer l'huile d'olive et le beurre sur feu moyen dans une cocotte.
2. Éplucher et ciseler l'oignon à l'aide d'un couteau de chef et se débarrasser des extrémités.
3. Éplucher et couper la carotte en fines tranches. Se débarrasser des extrémités.
4. Répéter l'opération avec le céleri-branche.
5. Ajouter l'oignon, la carotte, le céleri et la feuille de laurier dans la cocotte.
6. Saler, poivrer.
7. Faire revenir les légumes pendant environ 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres, en remuant de temps en temps.

Étape 2

Préparation du velouté

1. Hacher grossièrement les châtaignes. En garder quelques-unes pour le dressage.
2. Ajouter les châtaignes hachées à la cocotte.

Verser le bouillon de volaille.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le velouté

1.25 litre(s) **Bouillon de volaille**
400 g **Châtaigne**
125 g **Crème fraîche épaisse**
1 **Carotte(s)**
1 **Céleri-Branche**
1 **Oignon(s)**
30 g **Beurre doux**
1 c. à café **Huile d'olive**
1 feuille(s) **Laurier**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

2 **Châtaigne**
4 c. à café **Huile de truffe**

3

4 Porter le bouillon à légère ébullition. Baisser sur feu doux et laisser mijoter pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient cuits à cœur.

5 Retirer la feuille de laurier et la jeter.

6 Transvaser le bouillon et les légumes dans un blender à l'aide d'une louche. Mixer le velouté jusqu'à obtention d'une texture soyeuse.

7 Ajouter du bouillon de volaille si le velouté devient trop épais.

8 Transvaser le velouté de nouveau dans la cocotte. Racler les parois du blender à l'aide d'une Maryse.

9 Ajouter la crème épaisse et mélanger pour l'incorporer au velouté.

10 Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Étape 3

Dressage

1 Verser le velouté dans des bols à l'aide d'une louche.

2 Décorer avec les châtaignes restantes.

3 Verser un filet d'huile de truffe dans chaque bol de soupe.

4 Servir immédiatement.