

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

VELOUTE DE CHÂTAIGNES

Pour 4 personnes



Préparation : 30 min

Cuisson : 50 min

Ingrédients :

- 500 g de châtaignes
- 1 branche de céleri
- 1 poireau
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 50 g de beurre
- 20 cl de crème liquide
- Sel et poivre
- 2 litres d'eau

Préparation :

Séparez le blanc du vert du poireau et parez le céleri. Epluchez la carotte, l'oignon et la gousse d'ail. Découpez tout ces légumes en petits morceaux.

Faites fondre le beurre dans une grande casserole. Versez tout les légumes dans le beurre chaud. Faites revenir 5 min à feu vif, sans coloration.

Retirez l'écorce des châtaignes. Versez 2 litres d'eau sur les légumes. Ajoutez les châtaignes dans les légumes. Salez, poivrez. Laissez cuire 45 min à couvert et à feu moyen.

Mixez la soupe jusqu'à obtention d'une crème lisse. Versez la crème liquide dans le velouté. Mélangez au fouet. Rectifiez l'assaisonnement. Servez chaud.

www.paprikas.fr