



BOUILLON CREMEUX DE CHÂTAIGNES AU LAIT DE COCO, SAINT JACQUES ET ECLATS GRILLES



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 20 mn

Pour 4 personnes:

1 ou 2 noix de Saint Jacques par personnes

500 g de châtaignes sous vide (450 + 50)

2 verres d'eau

1 verre de lait de coco

1 gros oignon émincé

3 noisettes de beurre

½ cube de bouillon de volaille

3 càs de vinaigre balsamique

Sel et poivre

Pour le velouté:

Passer les châtaignes sous l'eau et les séparer.

A feu doux, faire fondre l'oignon émincé dans une noisette de beurre. Ajouter 450 g de châtaignes, le verre de lait de coco, le ½ cube de bouillon de volaille et les deux verres d'eau. Porter à ébullition et laisser cuire à feu doux pendant 10 minutes. Mixer, saler et réserver.

Pour les éclats grillés:

Pendant la cuisson du bouillon, couper les châtaignes restantes en petits morceaux et les faire sauter à la poêle à feu vif avec une noisette de beurre en les remuant souvent, pour bien les griller. Saler et réserver.

Pour le balsamique:

Dans un bol au micro-ondes, faire réduire le vinaigre balsamique de moitié, il doit avoir l'apparence d'un sirop. Réserver.

Pour les Saint Jacques:

Avec la dernière noisette de beurre, poêler les noix de Saint Jacques à feu assez vif pendant 1 minute à 1 minute et demi. Réserver.

Finition:

Dans une coupelle ou une assiette à soupe, poser une cuillerée de châtaignes grillées. Recouvrir avec une bonne louche de bouillon crémeux.

Tremper les dents d'une fourchette dans le sirop de balsamique et dessiner quelques lignes parallèles à la surface du velouté. Effleurer ces lignes avec le dos d'une cuillère à soupe pour créer des marbrures décoratives.

Terminer par la ou les noix de Saint Jacques sur la(es)quelle(s) et quelques grains de fleur de sel.