

<http://cooknjazz.canalblog.com>

Velouté châtaignes et chorizo



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 litres d'eau
- 2 tablettes de bouillon de volaille
- 500 g de châtaignes en conserve
- 100 g de chorizo doux
- 15 cl de crème liquide

Réalisation :

- Faites chauffer l'eau dans un faitout avec les tablettes de bouillon de volaille
- A ébullition, ajoutez les châtaignes et laissez cuire doucement pendant 20 mn
- Parallèlement, ôtez la peau du chorizo et hachez le au mixer
- Dans une petite poêle, faites chauffer doucement la crème avec le chorizo mixé et laissez infuser 2 mn
- Dans le faitout, ajoutez le chorizo avec la crème et mixez l'ensemble avec un mixer plongeant
- Passez le velouté au chinois afin d'ôter le côté granuleux du chorizo