



Velouté de châtaigne

PORTIONS: 4

TEMPS DE PRÉPARATION: 10 MIN

TEMPS DE CUISSON: 30 MIN

TEMPS DE POSE: 0 MIN

Ingrédients

- 400g de châtaigne (congelées ou pas)
- 1 oignon rouge
- 1à2 gousses d'ail
- 1 cuillère à café de bouillon
- 1.5 cuillères à café de ghee
- 1.3 litre d'eau
- 1.5 branche de thym
- 100ml de demi crème

Instructions

1. Peler et couper l'oignon ainsi que l'ail
2. Dans une casserole, faire fondre un peu d'huile et faire revenir les oignons et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient translucides
3. Ajouter les châtaignes ainsi que le thym et faire revenir légèrement
4. Verser l'eau ainsi que le bouillon
5. Laisser cuire à petit bouillon durant 20 minutes
6. Mixer le tout et chauffer encore durant 10 minutes
7. Fouetter la crème et ajouter au moment de servir



Astuces

- Vous pouvez assaisonner comme vous le désirez
- Si c'est trop épais ajouter un peu d'eau ou de lait
- Vous pouvez congeler la soupe
- Accompagner là d'un peu de serac ou de viande séchée ;)
- Vous pouvez ajouter un peu de lard grillé ou des croutons pour le côté croustillant

