

Velouté de Châtaignes



Ingrédients :

- 250 g châtaignes cuites
- 1 oignon jaune
- 300 ml eau
- 100 g crème liquide végétale
- 1 c. à café bouillon de légumes voir notes
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre
- quelques châtaignes entières

Instructions :

1. Epluchez et coupez finement votre oignon.
2. Mettez à chauffer votre casserole qui contiendra le velouté (donc suffisamment grande du coup), avec l'huile d'olive.
3. Ajoutez l'oignon, faire revenir jusqu'à ce qu'il soit translucide et tendre, mais sans colorer (surveillez donc régulièrement la cuisson).
4. Ajoutez alors l'eau mélangée au bouillon en poudre, puis les châtaignes.
5. Laissez cuire quelques minutes pour que les châtaignes réchauffent et l'oignon ramollisse bien (des oignons mal cuits peuvent être un enfer de digestion pour certains).
6. Mixez alors le tout au mixeur plongeant, en ajoutant de l'eau si nécessaire pour obtenir un velouté onctueux et lisse. Salez selon votre goût, et ajoutez un peu de poivre pour relever.
7. Servez avec un peu de crème végétale, quelques branches de persil frais, et quelques châtaignes entières revenues à la poêle quelques minutes si vous le souhaitez. L'ajout de croûtons peut être un gros plus.

Recette d'Eliane réalisée par Rini& Marlène.