

VELOUTE DE MARRONS



- Couverts : 4 personnes
- Temps : Préparation : 15min / Cuisson : 10min
- Difficulté : Facile

Ingrédients :

- 2 boîtes de marrons au naturel
- 1 litre de bouillon de volaille
- 50 cl de lait
- 30 cl de crème liquide
- 1/4 de cuillerée à café de quatre-épices
- 1 pincée de noix de muscade
- décoration : marrons entiers cuits dans l'eau puis épluchés

Préparation :

Egoutter les marrons, les mettre dans une casserole, ajouter la moitié du lait, le bouillon de volaille. Porter à ébullition, puis baisser le feu et laisser cuire 10 minutes à petits bouillons. Verser dans le bol d'un mixeur pour réduire en fin velouté, saler, poivrer et ajouter quatre-épices et muscade. Chauffer le tout dans une casserole à feu doux, ajouter la crème et tourner.

Dans une assiette creuse, déposer quelques brisures de marrons, recouvrir de velouté bien chaud, parsemer de brins de cerfeuil ou de persil.

