

VELOUTE DE CHATAIGNE

Ingrédient pour 8 personnes

130 g de blanc de poireaux
130 g de céleri branche
650 g de châtaignes épluchées
5 dl de bouillon de volaille
1 litre d'eau
2 dl de crème fraîche
sel

suer dans un peu de beurre le poireau et le céleri émincé

ajouter les châtaignes, puis le bouillon de volaille et l'eau

rectifier l'assaisonnement

cuire 45 mn puis mixer; passer au chinois si nécessaire

Juste avant de servir, ajouter la crème que vous pouvez fouetter pour apporter plus d'onctuosité