

Velouté de châtaignes aux noisettes et sa chantilly au reblochon

Pour 4 personnes

Velouté de châtaigne

400g de châtaignes cuites au naturel

250ml de bouillon de volaille

250ml de lait de noisette

1 oignon

sel

Chantilly au reblochon

100ml de crème entière liquide

1/8 de reblochon (60g)

1 pincé de [poivre timut](#)

topping

1 poignée de noisette

6-8 tranches de magret de canard fumé

La veille: Otez la croute du reblochon et coupez-le en morceaux.

Dans une casserole versez la crème, ajoutez les morceaux de reblochon et faites chauffer tout en remuant pour dissoudre le reblochon. Quand la crème commence à frémir, coupez le feu, mixez la crème pour finir de dissoudre le reblochon (filtrez si vous craignez qu'il reste des morceaux) puis réservez au frais pour la nuit.

Le velouté: Epluchez et émincez l'oignon, faites le cuire dans une grande casserole avec un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajoutez alors le bouillon, le lait de

noisette et les châtaignes, couvrez et laissez cuire pendant 20 minutes à feu moyen en remuant de temps en temps.

Mixez la préparation en ajoutant un peu de lait de noisette pour rectifier la consistance, salez à votre convenance.

Versez le velouté dans des tasses ou des petits bols.

Fouettez la chantilly au reblochon au dernier moment en y incorporant les baies de poivre timut préalablement écrasées (attention c'est plus long que pour une chantilly classique et elle sera moins ferme) Déposez une cuillère à soupe de chantilly au reblochon sur le velouté de châtaignes, ajoutez des noisettes concassées et des lamelles de magret de canard fumé et servez.