***Purée de marron aux cèpes***

***Pour 2 personnes***

350g de marrons cuits en conserve

1 échalote

275g de lait

20g de cèpes séchés

Sel, poivre

1 cuil à soupe d'huile de truffe

Si vous le pouvez réduisez les cèpes en poudre.

Epluchez et émincez l'échalote puis faites-la revenir à la poêle dans un filet d'huile d'olive. Réservez.

Faites fondre le beurre.

Dans une grande casserole portez le lait à frémissement, coupez le feu et ajoutez les cèpes réduits plus ou moins en poudre ainsi que les marrons. Laissez infuser pendant 10 minutes.

Mixez le contenu de la casserole avec l’échalote à l'aide d'un mixeur à bras ou d'un robot mixeur pour former une purée. Incorporez le beurre fondu et rectifiez l’assaisonnement en ajoutant du sel et du poivre noir.

Vous pouvez accompagner votre purée d'un mélange de  cèpes, pignons de pin et marrons justes revenus à la poêle.

Avant de servir ajoutez un filet d'huile d'olive à la truffe et bon appétit!!!