

Velouté de châtaignes au gingembre et fromage frais St Môret



Infos

préparation
Moins de 10 min.

Economique

1 à 2 personnes

Repas équilibré

Cuisson
10 à 30 min.

Produits & Offres



Ingrédients

- échalote(s) : 20 g
- gousse(s) d'ail : 0.50
- Gingembre frais : 50 g
- châtaignes au naturel : 250 g
- vin blanc sec : 5 cl
- bouillon de volaille : 80 cl
- Saint-Môret : 250 g
- pain de campagne : 12 tranche(s)

Préparation

Dans une casserole, faites revenir l'échalote avec l'ail, le gingembre et les châtaignes puis salez. Ajoutez le vin blanc et le bouillon de poule puis laissez cuire 20mn à feu moyen. Mixez la préparation et filtrez-la. Ajoutez le St Môret puis mélangez de façon à obtenir une texture homogène. Servez le velouté accompagné de toasts grillés au St Môret.