

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES ACCOMPAGNÉ DE LARDONS

La cuisine de Laëty la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : (4 personnes)

- 1 Oignon
- 1 Gousse d'Ail
- 1 CS d'huile d'Olive
- 500g de Châtaignes épluchées (fraîches, en bocal ou surgelées)
- Quelques châtaignes supplémentaires à rajouter dans l'assiette
- 200g Lardons
- 500g de Lait
- 300g d'Eau
- 1 Cube de bouillon de volaille

Cuisson des Châtaignes fraîches au Cookeo :

- > Mettre les châtaignes dans l'évier et les recouvrir d'eau afin d'enlever les mauvaises châtaignes avant la cuisson, c'est à dire : enlever toutes les châtaignes qui flottent !
- > Fendre les châtaignes avec la pointe d'un couteau
- > Mettre les châtaignes dans la cuve
- > Recouvrir les châtaignes d'eau
- > Mettre sous pression 15 Min
- > Vider l'eau et laisser les refroidir
- > Eplucher les châtaignes pour récupérer 500g de chair

Cuisson des Châtaignes fraîches à la casserole :

- > Fendre les châtaignes avec la pointe d'un couteau
- > Mettre les châtaignes dans une casserole d'eau et faites les cuire environ 30 Minutes

Recette au Thermomix ou MCC ou autres robots :

- > Eplucher l'ail et l'oignon
- > Couper grossièrement l'ail et l'oignon et les mettre dans le bol
- > Programmer 5 sec / Vitesse 5
- > Racler les parois du bol
- > Rajouter l'huile d'olive
- > Cuire 3 Min / 100°C / Vitesse 1
- > Rajouter les châtaignes, le lait, l'eau et émietter le cube de volaille dans le bol
- > Cuire 20 Min / Varoma ou 120°C / Vitesse 1
- > Ajouter la crème fraîche
- > Mélanger 1 Min / Vitesse 8
- > Server le velouté dans un bol, une assiette creuse ou dans des verrines
- > Laver et sécher le bol
- > Mettre les lardons dans le bol
- > Faites rissoler les lardons 4 Min / 120°C / Vitesse 1
- > Mettre quelques lardons et émietter de la châtaignes sur le velouté
- > Servir