



Velouté de châtaignes chantilly au lard

Valeurs nutritionnelles pour 1 part

Protéines	Lipides	Glucides	Kcal
7,4	37,4	12	420

Recette enrichie

Ingrédients pour 4 personnes :

- 200 g de châtaigne
- 1 échalote
- ½ oignon
- 500 ml de crème entière
- 500g crème fraîche
- 250ml de lait
- 100g de lard fumé
- Sel, poivre
- beurre



Matériel :

2 contenants au choix

2 casseroles, 2 saladiers, 1 batteur électrique, 1 mixeur

Optionnel : 1 chinois, 1 poche à douille

- Mettre les fouets du batteur ainsi que le saladier au congélateur
 - Peler et émincer l'échalote.
 - Couper le lard en dés
 - Mettre une noix de beurre à fondre dans une casserole et faites-y revenir l'échalote avec le lard jusqu'à qu'ils soient dorés, presque caramélisés.
 - Ajouter les 500ml de crème entière et porter à ébullition.
 - Couper le feu et laisser infuser pendant 15 min. Filtrer cette crème et laisser refroidir
 - Garder le lard de côté
 - Réserver au réfrigérateur au moins 1 heure
 - Emincer les châtaignes
 - Eplucher et émincer l'oignon
 - Faire revenir les oignons avec une noix de beurre dans un casserole et ajouter les châtaignes, 500g de crème fraîche et 250ml de lait
 - Faites cuire 20min et mixer. Passer au chinois (facultatif)
 - Saler et poivrer
 - Maintenir au chaud
 - Faire griller le lard, mixer et réserver
 - Juste avant de servir sortez du congélateur les fouets et le saladier
 - Verser dedans la crème parfumée au lard et fouettez jusqu'à l'obtention d'une texture de chantilly
 - Répartissez la soupe de châtaignes dans les contenants, coiffez d'un nuage de chantilly et parsemez de lard
 - Servir immédiatement
- Bonne dégustation !

