

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES ET QUENELLE CHANTILLY À LA NOISETTE

Pour 4 personnes
Préparation : 25 mn
Cuisson : 10 mn



Ingrédients

Velouté

500 g de châtaignes cuites en bocal
200 ml de crème liquide
10 g de beurre
500 ml de bouillon de volaille
2 échalotes
1 pincée de noix de muscade
Sel et poivre
2 branches de persil
4 tranches de pain grillé
Réservez quelques châtaignes entières pour la déco
15 noisettes torréfiées pour la déco

Chantilly à la noisette

350 ml de crème entière bien froide
2 cuillères à soupe de poudre fine de noisettes
1 pincée de sel

Epluchez et coupez finement les échalotes. Dans une grande casserole, à feu moyen, mettez le beurre puis les échalotes, laissez cuire environ 8 mn. Ajoutez le bouillon de volaille, la crème liquide et les châtaignes, laissez chauffer 2 mn, assaisonnez avec de la noix de muscade du sel et du poivre. Mixez ensuite au mixeur plongeant, en ajoutant un peu d'eau bouillante si nécessaire pour obtenir un velouté bien onctueux.

Chantilly à la noisette

Dans la cuve du robot bien froide, mettez la crème entière, fouettez jusqu'à obtenir une belle chantilly. Ajoutez la poudre de noisette, une pincée de sel et bien mélanger à nouveau 10 secondes. Mettez au frais.

Remplissez vos bols avec le velouté bien chaud, déposez des châtaignes dessus, une quenelle de chantilly, une petite tranche de pain grillé, du persil et servez aussitôt

Astuce : si vous n'avez pas le temps de faire une chantilly, vous pouvez opter pour une quenelle de fromage frais auquel vous ajoutez de la poudre de noisette.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouedan / Cniel