



Velouté de châtaignes et accompagnements

Ingédients 4 à 6 personnes :

- 1 poireau
- 1 fenouil
- 2 carottes
- 1 oignon
- 200g châtaignes pelées
- Sel poivre, Huile d'olive
- Brisures châtaigne, gésier, chantilly, croutons, lardons...



Préparation :

- Épluchez, lavez et taillez tous les légumes
- Faites-les revenir dans une casserole avec un peu d'huile d'olive
- Ajoutez les châtaignes, assaisonnez, verser 1 l d'eau ou plus
- Mixez, rectifiez l'assaisonnement
- Dégustez avec au choix, lardons, croutons, chantilly...