

Velouté de Potiron aux Éclats de Châtaignes et Noisettes

Informations pratiques

- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de cuisson : 30 minutes
- Portions : 4 personnes
- Difficulté : Facile

Ingrédients

- 800g de chair de potiron coupée en dés
- 200g de châtaignes cuites (en bocal ou sous vide)
- 1 oignon jaune émincé
- 1 pomme de terre moyenne
- 750ml de bouillon de légumes
- 10cl de crème liquide entière
- 30g de noisettes concassées
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Matériel nécessaire

- Robot cuiseur (type Moulinex)
- Couteau d'office
- Économe
- Poêle pour torréfier les noisettes

Étapes de préparation

- Épluchez et coupez le potiron, la pomme de terre et l'oignon en morceaux réguliers.
- Placez l'oignon et l'huile d'olive dans le bol du robot et faites revenir 3 minutes à 100°C.
- Ajoutez le potiron, la pomme de terre et le bouillon de légumes.
- Lancez le programme 'Soupe' ou cuisez pendant 25 minutes à 100°C.

- À la fin de la cuisson, ajoutez la crème liquide et mixez jusqu'à obtenir une texture veloutée.
- Pendant ce temps, faites torréfier les noisettes concassées dans une poêle chaude sans matière grasse.
- Servez le velouté bien chaud, parsemé de châtaignes grossièrement émiettées et de noisettes torréfiées.

Astuces du chef

- Pour plus de gourmandise, ajoutez une pincée de noix de muscade râpée avant de mixer.
- Vous pouvez remplacer la crème liquide par du lait de coco pour une variante plus légère et exotique.
- Pour une texture encore plus fine, passez le velouté au chinois avant de servir.