



Velouté de châtaignes au truffe

6 à 8 personnes

- 250g de purée de marrons ou 150g de châtaignes sèches
- 1 branche de céleri
- 1 poireau
- 50 g de beurre
- 50 cl de bouillon de légumes
- 1 bouquet garni
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 1 truffe brumale broyée
- Sel, poivre

Si tu utilises des châtaignes sèches, mets-les à tremper la veille dans une bassine remplie d'eau froide. La cuisson sera plus longue avec les châtaignes séchées, mais la soupe sera plus goûteuse. Émince le céleri et le poireau en mirepoix. Fais revenir à feu doux les légumes dans une casserole haute avec une noix de beurre, compte 3 à 4 minutes. Ajoute les châtaignes (ou la purée de marrons). Mouille à hauteur avec le bouillon, porte à ébullition. Ajoute le bouquet garni. Couvre. Compte 20 minutes de cuisson à feu moyen si tu utilises la purée, 1 heure à petite ébullition pour les châtaignes séchées. Dès que le potage est cuit, passe le tout au moulin à légumes ou au mixeur plongeant: le potage doit avoir une consistance très lisse. Ajoute la crème, poursuis la cuisson 5 à 10 minutes, assaisonne. Verse le velouté dans des bols, émince la truffe fraîche sur le dessus au dernier moment.