

Velouté de Marrons au Monsieur Cuisine

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------------------|----------|
| - MARRONS | 500g |
| - BOUILLON DE POULE | 600g |
| - CRÈME FRAÎCHE | 15 cl |
| - QUATRE-ÉPICES (MÉLANGE) | 1 pincée |
| - PERSIL | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Dans le bol du Monsieur Cuisine, placez les marrons avec le bouillon. Salez et poivrez.
- Programmez 12 minutes / 90°C / vitesse 2 en sens inverse.
- Après ce temps, ajoutez la crème fraîche et le 4 épices.
- Poursuivez la cuisson 10 minutes / 90°C / vitesse 3 en sens inverse.
- Mixez ensuite le tout 1 min 30 sec / vitesse 7-10.
- Transvasez le potage dans une casserole.
- Rectifiez l'assaisonnement et intégrez le persil.

