

Velouté de Châtaignes au Piment Doux

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- OIGNON(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- CELERI	1 branche
- CAROTTE(S)	2
- CHATAIGNES	400g
- BOUILLON DE LÉGUMES	600 ml (1 cybe)
- PIMENT DOUX MOULU	1/4 c à café
- CRÈME FRAICHE	150g
- JEUNES OIGNONS VERTS	qq. en décoration
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez l'oignon et l'ail, puis couper l'oignon en deux.
- Pelez et coupez les carottes en rondelles.
- Taillez le céleri en morceaux.
- Dans le bol mixeur, hachez grossièrement l'oignon, l'ail et le céleri 5 secondes sur Turbo.
- Poussez le mélange vers le fond du bol à l'aide de la spatule. Ajoutez le beurre et faites dorer le tout avec le programme Saisir/5 minutes/100 °C.
- Ajoutez les châtaignes, le piment doux et les carottes puis hachez-les grossièrement 5 secondes/vitesse 5. Poussez-les vers le fond du bol à l'aide de la spatule.
- Faites-les ensuite revenir avec le programme Saisir/110°C/3 minutes.
- Ajoutez le bouillon et laissez chauffer 15 minutes/90 °C/vitesse 2.
- Intégrez la crème liquide, salez et poivrez, puis réduisez la soupe en purée progressivement 1 minute/vitesse 5 à 9.
- Épluchez les oignons nouveaux et émincez-les finement.
- Vérifiez l'assaisonnement du potage puis servez dans des bols.
- Décorez avec les jeunes oignons émincés.



Remarque:

Avec Monsieur Cuisine