

## *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.

