



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

VELOUTÉ DE **CHATAÎGNE**

**Les produits d'Auvergne-Rhône-Alpes
nous régèlent !**





VELOUTÉ DE CHÂTAIGNE

Proposée par l'Interprofession des fruits et légumes frais



6 PERSONNES



10 MIN.



10 MIN.

INGRÉDIENTS

- 500 g de châtaignes cuites
- 2 oignons jaunes
- 600 ml d'eau
- 200g de crème liquide
- 1 c. à s. de bouillon de légumes en poudre (ou 1 cube)
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- Sel, poivre
- Persil
- Quelques châtaignes concassées

Épluchez et coupez finement les oignons. Faites chauffer une casserole avec l'huile d'olive. Ajoutez les oignons, faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient transparents mais pas colorés (surveillez régulièrement la cuisson). Ajoutez alors l'eau mélangée au bouillon, la crème puis les châtaignes.

Laissez cuire quelques minutes pour que les châtaignes et les oignons ramollissent bien. Mixez le tout, en ajoutant de l'eau si nécessaire pour obtenir un velouté onctueux et lisse.

Salez et poivrez selon vos goûts. Servez avec un peu de persil ciselé et quelques châtaignes concassées poêlées. Dégustez aussitôt.