



VELOUTÉ DE MARRONS



Temps de préparation

25 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



Niveau de difficulté

★

Ingrédients pour 6 personnes

420g de marrons

1 oignon blanc

10g de beurre

50cl de lait

30cl de crème liquide

Sel, poivre

Préparation de la recette

Concasser grossièrement les marrons.

Eplucher et émincer l'oignon.

Déroulement de la recette

Dans une grande poêle ou une sauteuse, faites fondre le beurre et faites revenir l'oignon pendant quelques minutes.

Ajouter ensuite les marrons concassés, le lait et la crème liquide.

Faire cuire le tout à feu doux pendant 20 minutes.

Saler, poivrer et mixer.

Rectifier la consistance en ajoutant du lait si nécessaire et servir chaud.



Très bon aussi avec un ou deux petits dés de foie gras dessus... Mais aussi avec un filet d'huile de truffe pour encore plus de saveur !



Veillez à ce que votre velouté soit assez poivré sinon il sera moins bon !

*Simplissime,
original,
savoureux !*