

Velouté Châtaigne Céleri

 8 PERS.

 15 MIN.

    

 20 - 30 MIN.



Pour le velouté :

400g de châtaignes cuites

1 céleri-rave

1 oignon

Bouillon de légume dégraissé dessalé (cube)

Poivre - Muscade

Pour le topping :

100g d'allumettes de bacon

10 cerneaux de noix

- Rincez les châtaignes, réservez-en une dizaine pour le tooping.
- Émincez l'oignon. Épluchez le céleri-rave, découpez-le en gros cubes.
- Mettez le tout dans une marmite, recouvrez d'eau, ajoutez le bouillon de légume.
- Portez à ébullition, laissez cuire 20 à 30 minutes, jusqu'à ce que le céleri soit tendre.
- Mixez, si le velouté est trop épais ajoutez de l'eau. Rectifiez l'assaisonnement.
- Émiettez les châtaignes préalablement réservées et cassez les cerneaux de noix.
- Dans une poêle, faites revenir à sec les allumettes de bacon, ajoutez les morceaux de noix et de châtaignes. Poivrez.
- Servez le velouté bien chaud dans des assiettes creuses en déposant 2 cuillères à soupe de topping.

