

VELOUTE DE CHATAIGNE

sauge frite et pancetta grillée



Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 30 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 6 personnes

- 1 oignon coupé en 4 - 1 ½ c.s. d'huile d'olive - 750 g de châtaignes cuites sous vide - 700 ml d'eau - 1 cube de bouillon de volaille - (sans gluten si allergie ou intolérance) - 350 ml de lait - sel, poivre -
PRESENTATION - 3 tranches de pancetta - 1 ½ c.s. d'huile de pépins de raisin - quelques feuilles de sauge (facultatif) - 6 c.s. de crème liquide

1. Dans la cuve, placez l'oignon avec l'huile d'olive, les châtaignes, l'eau, le cube de bouillon de volaille et le lait. Salez et poivrez. Lancez le programme SOUPE VELOUTÉE.

2. Pendant ce temps, faites griller pendant 1 minute la pancetta dans une poêle antiadhésive sans matière grasse. Faites frire les feuilles de sauge dans un peu d'huile de pépins de raisin.

3. Servez le velouté de châtaigne avec un filet de crème, surmonté de la sauge frite et de la pancetta grillée.

Astuce du chef :

Vous pouvez remplacer la pancetta par du bacon.

© photos Sandra Mahut

© 2014 Hachette Livre (Marabout)

« Allergies alimentaires ! Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »