

VELOUTE DE CHATAIGNES, PANAIS, FOIE GRAS

Recette proposée par Nathalie de Beaumont



Préparation : 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 25 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 personnes

- 1 bocal de châtaignes - (sans jus, prenez un bocal en verre environ 550 g) - 3 beaux panais - 1 oignon
 - 2 cubes de Kub Or - 10 cl de crème liquide - sel - poivre
-

1. Torréfaction des noisettes : préchauffez le four à 200°C. Posez les noisettes sur une plaque à pâtisserie et enfournez pour 10 min. Laissez refroidir et passez au hachoir dans la mini cuve de façon à les hacher grossièrement.

2. Préparation de la soupe : pelez les panais et l'oignon. Emincez-les au robot cuve moyenne. Mettez les panais, les oignons et les châtaignes dans la cuve inox du Cook Expert. Ajoutez les cubes de Kub Or et couvrez de façon à ce que l'on couvre les légumes de 3 à 4 cm environ au-dessus des légumes. Salez, poivrez. Fermez le robot en n'oubliant pas le bouchon. Démarrez le programme SOUPE VELOUTEE 15min 110°C. Ajoutez la crème liquide. Versez dans les bols ou verrines. Ajoutez des morceaux de foie gras et parsemez de noisettes torréfiées. Rincez la cuve avec de l'eau en démarrant le programme RINCAGE.

Cook Expert ■

Recette sur myculinarycurriculum.blogspot.fr

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

