

Velouté de Potiron & Châtaignes



Ingrédients

Nombre de portions :

 20 portions

- 80 g de Maïsla[®]
- 4 kg de potiron
- 2 L de fond de volaille
- 10 g de sucre
- 300 g de crème fraîche
- 500 g de châtaignes
- Muscade
- Sel, Poivre

Produit utilisé dans la recette :



Étapes

- 1 Éplucher et tailler les potirons en morceaux.
- 2 Cuire les potirons dans le fond de volaille.
- 3 Décanter et mixer les morceaux avec un peu de jus de cuisson.
- 4 Délayer la Maïsla[®] dans du jus de cuisson.
- 5 Incorporer aux potirons mixés. Assaisonner de sucre, sel, poivre et muscade. Crémer.
- 6 Réduire les châtaignes en miettes et les disposer sur le velouté.
- 7 Servir accompagné de croûtons Tiptak.