


Velouté de châtaignes et d'oignons façon capuccino



Ingrédients

Nombre de portions :

 4 portions

● Pour le velouté de châtaignes :

Croûtons, sel, poivre

250 g de châtaignes

1 poireau

1 branche de céleri

1 oignon

1 gousse d'ail

2 feuilles de laurier

30 g de beurre

50 g de Tapioca Tipiak

1 litre de bouillon de légumes

50 cl de lait

1 pincée de muscade ou cannelle

Crème fraîche

● Pour la crème d'oignon :

1 demi oignon, 1 noisette de beurre, 20 cl de

crème liquide épaisse, 300 cl de lait, 20 g de

Tapioca Tipiak

Produit utilisé dans la recette :



Étapes

- 1** Pour le velouté de châtaignes : Faites revenir doucement dans le beurre : le poireau, le céleri, l'oignon et l'ail finement émincés. Réservez 50 g de châtaignes pour parsemer le dessus de la soupe et ajoutez aux légumes les 200 g restants écrasés à la fourchette. Versez le bouillon. Ajoutez le laurier, le sucre et la muscade. Une fois le mélange porté à ébullition, laissez cuire doucement 15 minutes environ. Mixez la soupe de châtaigne finement hors du feu puis rajoutez le lait. Reportez la soupe à ébullition puis ajoutez le Tapioca en pluie fine tout en remuant pour ne pas faire de grumeaux. Laissez cuire 4 minutes. Ajoutez de la crème.
- 2** Pour la crème d'oignon : Hachez très finement l'oignon. Faites-le revenir dans le beurre sans le laisser caraméliser. Ajoutez la crème et le lait, portez à ébullition. Ajoutez le Tapioca en pluie et laissez cuire à feu modéré pendant 4 minutes, tout en fouettant vigoureusement pour faire mousser la crème. Refouettez la crème d'oignon avant de servir.
- 3** Versez le velouté de châtaignes et versez la mousse d'oignon dessus. Parsemez quelques croûtons et décorez de cannelle ou de muscade.

L'astuce du chef

Grillez quelques tranches de lard pour apporter de la croustillance à la recette : ajoutez-en quelques-unes dans le velouté de châtaigne avant de mixer et gardez quelques tranches émincées pour la décoration.