

VELOUTE DE CHATAIGNES D'ANNOT A LA CREME FRAICHE DE MONTAGNE

Ingrédients 4 personnes:

400 g de châtaignes sous vide d'Annot
1 poireau
1 oignon
20 cl de crème fraîche de montagne
1 c.à soupe d'huile d'olive des Alpes de Haute Provence
1 cube de bouillon de légumes
4 tranches de Lonzo de l'Étal des trois Vallées
Quelques noisettes concassées
Du sel et du poivre du moulin



Epluchez et ciselez l'oignon. Lavez et séchez le poireau, émincez le finement.
Dans une cocotte, faites revenir votre poireau et votre oignon dans l'huile d'olive.
Ajoutez-y les châtaignes et le cube de bouillon de légumes, couvrez le tout d'eau et laissez cuire 30 min.

Mixez ensuite les châtaignes avec la moitié du jus de cuisson et la crème fraîche de montagne. Salez, poivrez et ajoutez petit à petit le reste du jus de cuisson jusqu'à l'obtention d'un beau velouté.

Servez le velouté dans une assiette creuse, tout autour parsemez quelques noisettes concassées et au centre disposez une chips de Lonzo. Servir chaud ou tiède avec un filet d'huile d'olive truffée.

Bon appétit !



D'autres recettes gourmandes tous les derniers lundi de chaque mois en collaboration avec l'Étal des 3 vallées à Digne, Fréquence Mistral, Haute Provence info

Fiche recette



Radio sur 99.3 Fm



Quotidien et Site

