



Velouté de cèpes aux châtaignes

Ingrédients pour 4 personnes:

- 150g de cèpes (des cèpes congelés conviennent très bien)
- 300g de châtaignes cuites pelées en bocal
- 1 blanc de poireau
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 brin de thym
- 2 c à soupe de crème fraîche (ou de purée ou de crème d'amande, ou de crème de soja)
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre



Recette :

- Détailler les cèpes en morceaux ; émincer l'oignon et le blanc de poireaux.
- Dans une cocotte, faire revenir dans l'huile d'olive pendant 5 minutes l'oignon et les cèpes.
- Rajouter le blanc de poireau, l'ail épluché, le thym, le sel, le poivre
- Rajouter ensuite ½ litre d'eau et faire cuire 20mn.
- Rajouter les châtaignes émietées et faire cuire 10mn
- Au terme de la cuisson, retirer le brin de thym, et ajouter la crème

- Vous pouvez également préparer cette recette avec des champignons de Paris ou des cèpes séchés. Il faudra juste réhydrater les cèpes dans de l'eau tiède. Gardez une partie de cette eau de trempage pour la cuisson de la soupe.