

Velouté de châtaigne à l'huile de truffe, cubes de foie gras poêlé.

Recette pour 4 personnes

Description

Un velouté qui annonce l'hiver

Ingrédients

Pour le velouté

- 400 Gr Châtaigne
- 750 Ml Lait
- 100 Ml Bouillon de poulet
- 150 Ml Crème 35%
- 2 Unité(s) Oignon blanc

- Sel et poivre

Pour le dressage

- 70 Gr Foie gras
- 4 Ml Huile de truffe

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Couper le foie gras en petits cubes de 2cm. Egoutter les châtaignes. Emincer les oignons

Pour le velouté

Faire suer les oignons, ajouter les châtaignes et cuire quelques minutes. Mouiller avec le bouillon de volaille et le lait. Laisser cuire 20 minutes. Ajouter la crème. Mixer. Assaisonner, réserver au chaud.

Pour la garniture

Cuire les cubes de foie gras une minute chaque face.

Dressage

Couler la soupe dans une assiette creuse ou un bol. Disposer quelques cubes de foie gras à la surface. Arroser de quelques gouttes d'huile de truffe.

Bon appétit!