

CAPPUCCINO DE CHÂTAIGNES AU 'FAUX GRAS'



Ingrédients pour 4 personnes

| Ingrédient | Quantité |
|----------------------|---|
| Châtaignes | 50 gr |
| Blanc de poireau | 1/2 pc |
| Céleri-rave | 20 gr |
| Beurre | 8 gr |
| crème fraîche | 60 ml |
| Faux-gras | 25 gr (un produit végétal de substitution au foie gras) |
| Cerfeuil | Quantité souhaitée |
| échalote | Quantité souhaitée |
| eau | 300 ml |
| Bouillon de volaille | 50 ml |
| Sel, poivre | |

Préparation

1. Bouillir de l'eau dans une grande casserole. Donner une grande incision dans la châtaigne et la plonger dans l'eau bouillante. Laisser frémir 10 minutes puis plonger dans un récipient d'eau froide et les y laisser le temps de l'écorçage. Retirer l'écorce et le tan (peau sous l'écorce), réserver.
2. Préparer le cappuccino de châtaignes : suer au beurre les blancs de poireaux émincés et les échalotes. Ajouter le céleri-rave taillé en menus morceaux et les châtaignes. Mouiller d'eau et de fond de volaille. Cuire à feu doux 20 minutes. Ajouter 1/4 de la crème fraîche, assaisonner. Ajouter le cerfeuil, mixer. Battre aux 3/4 la crème restante.
3. Torrifier des petits morceaux de châtaignes qui seront saupoudrés par-dessus la préparation à l'envoi et offriront un peu de croquant

4. Finition : servir dans des petites tasses. Placer des petits cubes de faux-gras dans le fond, verser le potage et surmonter de chantilly. (Variante: congeler une partie du faux-gras et le râper à l'envoi par-dessus la préparation)
-
-