

PURÉE AUX CHÂTAIGNES ET AU BLEU



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Châtaignes	200 gr (nettoyées)
Beurre	10 gr
crème fraîche	20 ml
Parmesan	10 gr (bloc)
Fromage bleu	Quantité souhaitée
Feuille de céleri	Quantité souhaitée (pour décoration)
Sel, poivre	

Préparation

1. Préparer les châtaignes : retirer l'écorce (première peau) & retirer le tan (seconde peau). Bouillir de l'eau dans une grande casserole. Donner une grande incision dans la châtaigne et la plonger dans l'eau bouillante (avec 1 trait d'huile pour faciliter le travail). Laisser frémir 1 minute. Retirer l'écorce et le tan, réserver.

2. Préparer la purée de châtaignes : bouillir à nouveau les châtaignes pelées durant 5 minutes. Égoutter et écraser à la corne ou fourchette. Ajouter le beurre, sel, poivre, crème fraîche progressivement et un peu de parmesan râpé.

3. Finition de la purée : sur plaque de four graissée, dresser la purée à l'emporte-pièce en incorporant des petits morceaux de bleu à l'intérieur. Déposer par-dessus un peu de parmesan. Passer au four 180° avant l'envoi.

4. Recommandation : pour alléger cette purée, faire plutôt une purée de pommes de terre (avec du fromage "Vache qui rit") et incorporer des morceaux de châtaignes et de bleu.
