

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	0 Quantité souhaitée
Feuille de céleri	0 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.
