

SOUPE DE CHATAÎGNES ET SON CAPPUCCINO À LA CAROTTE SAUVAGE



Ingrédients pour 30 verrines

Ingrédient	Quantité
beaux oignons	4
Céleri vert	600 gr. (feuilles et branches)
eau	2 litres
Purée de châtaigne	600 gr. (en boîte et non sucrée)
Bouillon de volaille	4 cubes
crème 40%	40 cl.
Graines de carotte sauvage	5 càs (vertes et fraîches)
sel et poivre	
Emmenthal rapé	100 gr.
Beurre	50 gr

Préparation

- 1/ Le cappuccino Dans une casserole, faire chauffer la crème avec 4 càs de graine de carotte sauvage jusqu'à ébullition, retirer du feu, mixer et laisser infuser 3 heures avant de passer au chinois. Battre cette crème en chantilly bien ferme et réserver au frais dans une poche à douille. 2/ La soupe Faire fondre le beurre dans une casserole, y faire suer les oignons émincés puis le céleri haché. Ajouter l'eau, les cubes de bouillon et la purée de châtaignes. Cuire 20 minutes à partir de l'ébullition, Mixer, passer au chinois, saler et poivrer selon goût et réserver au chaud. 3/ Les tuiles Mixer le fromage râpé avec 1 càs de graine carotte sauvage. Sur un papier sulfurisé, réaliser 30 petits tas de la taille d'une pièce de 2€, enfourner pour 8 minutes à 180°. 4/ Le dressage Verser la soupe bien chaude dans les verrines, puis à l'aide de la poche à douille, placer une "crolle" de crème aux graines de carotte sur la soupe, y déposer un pétale de fleur comestible et quelques graines de carotte. Déposer la tuile de fromage sur le rebord de la verrine et

2. Servir aussitôt.

3. Bonne dégustation
