

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS, CHÂTAIGNES ET CHANTILLY DE BENOÎTE URBAINE



Ingrédients pour 16 pers. (pour une entrée)

Ingrédient	Quantité
Oignons	2 pcs
champignons de paris (brun)	500 gr
châtaignes décortiquées	250 gr
eau	1.20 L
Cube de bouillon	1 pc
Racine de benoîte urbaine	40 gr
crème fraîche	350 ml
Noisettes	60 gr
Jus de citron	1 pc
Huile d'olive	
Sel et poivre	

Préparation

- Pour la chantilly de benoîte urbaine : lavez les radicelles de benoîte à grandes eaux et hachez-les finement. Mettez les radicelles et la crème dans une poêle et portez à ébullition pendant 5 minutes. Laissez reposer pendant 30 minutes. Filtrez, salez et poivrez et ajoutez, le cas échéant, un petit peu de jus de citron pour enlever l'amertume. Laissez refroidir complètement la crème. Une fois refroidie, verser la crème dans le siphon et mettre sous pression. Conserver à nouveau au frigo.

- Faites bouillir de l'eau dans une grande casserole. Donnez une grande incision dans les châtaignes et les plonger dans l'eau bouillante. Laissez frémir 10 minutes puis plongez dans un récipient d'eau froide et les y laisser le temps de l'écorçage. Retirez l'écorce et réservez.

3. Réalisez le velouté de champignons - châtaignes : Coupez les champignons et les oignons épluchés en gros morceaux. Faites chauffer 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive dans une cocotte. Versez les oignons et les laissez revenir 2 minutes. Ajoutez les champignons, les châtaignes, versez l'eau et le cube de bouillon et laissez cuire 25 minutes.

4. Mixez finement la soupe, salez, poivrez, goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

5. Préparez quelques noisettes brisées et torréfiées pour la présentation.

6. Pour le dressage : servez le velouté dans des verrines ou des bols et déposez la chantilly de benoîte à l'aide du siphon. Décorez le tout de brisures de noisettes.

7. Remarque : Si vous ne disposez pas d'un siphon, vous pouvez battre la crème en chantilly mais elle doit être bien froide.
