

Velouté sylvestre
(Mireille/SolidarNyons)

Ingrédients

- Bouillon de poule maison (1 litre)
- 12 grosses châtaignes
- 250 gr de cèpes (boletus edulis)
- crème fraîche (1/2 litre)
- sel, poivre.

Recette

Ebouillanter les châtaignes pour les éplucher (ne pas laisser de peau).

Cuire les châtaignes à feu doux dans le bouillon de poule, puis les mixer.

Dans une poêle, faire cuire et réduire les cèpes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau du tout, saler et poivrer.

Ajouter les cèpes aux châtaignes puis mixer finement.

Au dernier moment, ajouter la crème fraîche sans la cuire et maintenir à feu très doux.

Ajuster sel et poivre selon goût.

Si trop épais, délayer avec un peu de lait.

Montaulieu, le 28 janvier 2012