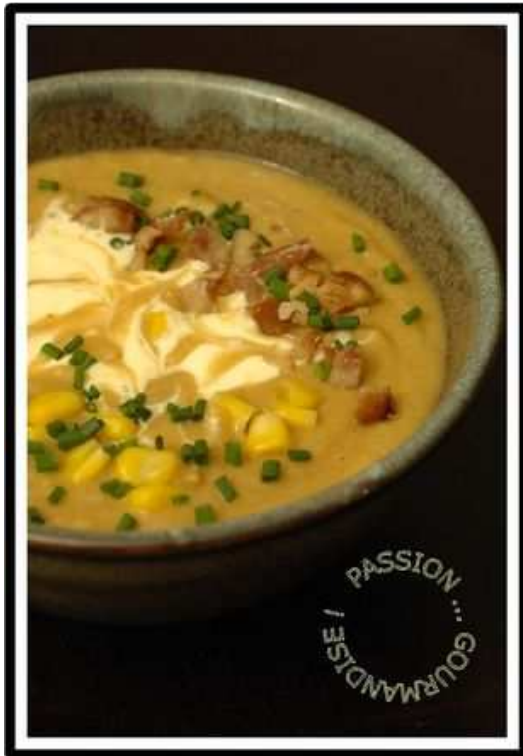


VELOUTE MAÏS & CHÂTAIGNE

Préparation : 5 min

Cuisson : 25 min



400 g de maïs en grains (Picard)
420 g de châtaignes cuites sous vide
1 cube de bouillon de légumes
1 oignon
1 gousse d'ail
ciboulette finement ciselée
crème fraîche pour servir
cure-dent pour la déco

- 1 Faire cuire le maïs dans de l'eau frémissante avec le cube de bouillon de légumes pendant 12 min.
- 2 Pendant ce temps, faire revenir l'oignon et l'ail hachés dans une sauteuse, jusqu'à ce que l'oignon devienne transparent. Ajouter les châtaignes et faire revenir 3-4 min puis ajouter le maïs et son jus de cuisson. Couvrir et laisser mijoter pendant 10 min.
- 3 Réserver quelques grains de maïs et 4 châtaignes pour la déco. Mixer, ajouter un peu d'eau bouillante selon la consistance désirée.
- 4 Répartir le velouté dans des bols, ajouter une cuillère à soupe de crème fraîche (utiliser éventuellement un cure dent pour créer des marbrures).
- 5 Parsemer de quelques grains de maïs, d'une châtaigne émietée et de ciboulette ciselée.
- 6 Servir sans attendre.