

VELOUTÉ DE MARRON AUX NOIX DE ST JACQUES DÉGLACÉ AU CRÉMANT

Pour 4 personnes

Pour la cuisson:

- 500 g de châtaignes cuites et pelées
- 2 pommes pelées
- 2 échalotes
- 1 cube de bouillon de volaille fondu dans 50 cl d'eau
- 20 cl de crème liquide
- 30 g de beurre
- 4 noix de Saint-Jacques
- 1 branche d'estragon effeuillée
- 2 cuil à soupe de crémant
- poivre du moulin

Pour le dressage:

- 5 physalis coupés en deux
- Quelques châtaignes écrasées et feuilles d'estragon



Epluchez les échalotes et ciselez-les finement, lavez, séchez et ciselez le persil.

Portez le bouillon de volaille à ébullition dans la cocotte maho nabé et réservez.

Dans la cocotte maho nabé, faites fondre 15 g de beurre. Ajoutez les échalotes et faites-les dorer 3 mn.

Ajoutez les châtaignes et les pommes. Enrobez-les bien de matière grasse et laissez-les dorer 3 mn également.

Versez le bouillon de volaille chaud et laissez mijoter 10 mn.

Mixez finement les châtaignes avec le liquide de cuisson et ajoutez la crème liquide. Salez et poivrez. Mixez de nouveau jusqu'à obtenir un velouté très lisse.

Dans une grande poêle, faites fondre 10 g de beurre. Snakez les Saint-Jacques et les châtaignes pour le dressage pendant 1 mn de chaque côté, salez et poivrez et déglacez avec 2 cuil. à soupe de crémant.

Versez aussitôt le velouté dans des bols, ajoutez les Saint-Jacques, parsemez de châtaignes écrasées, quelques feuilles d'estragon et ajoutez les physalis.