



Velouté de châtaignes

Préparation : 5 minutes | Cuisson : 15 minutes | Temps total : 25 minutes

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 1 oignon
- 500g de châtaignes (cuites ce sera plus rapide, sinon crues)
- 450 ml d'eau
- 250 ml de crème soja
- 1/3 c.à.c du mélange 4 épices
- 1 cube de bouillon de légumes (facultatif)
- sel, poivre



Préparation :

Si vous avez un robot de cuisine qui cuit et mixe, vous pouvez faire la recette directement dans le bol, sans l'utilisation d'une casserole.

1/ Épluchez l'oignon et coupez-le en fines lamelles.

2/ Faites revenir l'oignon dans une casserole (celle qui cuira la soupe) avec un peu d'huile d'olive.

3/ Quand ils commencent à être dorés, ajoutez le reste des ingrédients et laissez cuire 15 minutes si vos châtaignes sont déjà cuites (il faudra une cuisson d'au moins 30 minutes avec des châtaignes fraîches).

4/ Mixez le tout. Vous pouvez ajouter un peu d'eau ou du lait de soja en fonction de la texture désirée.

Le + déco : ajoutez des brisures de châtaignes et noisettes, avec un trait d'huile de noisette ou de sésame grillé (ou autre !).

Et c'est prêt !

Bon appétit !

Krystalife