Velouté de pâtisson au lait de châtaigne

veloute soupe sans lait

Imprimer

Commenter

Préparation: **10 min**

Ingrédients
Pour 4 personnes

- 1 pâtisson moyen
- 1/2 botte de ciboulette
- 1/2 tige de cèleri
- 1 cube de bouillon de bœuf
- 1 gousse d’ail
- 200 ml de lait de châtaigne
- 1 noix de beurre (marque Gaborit)
- 1 c. à s. d’huile d’olive

- Sel, poivre, baies roses

1. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Retirez la peau et les pépins du pâtisson puis taillez-le en cubes d'environ 3 cm de côté. Mettez les cubes de pâtisson sur le tamis du Vitaliseur et lancez la cuisson pour 8 minutes.
3. Pendant ce temps taillez la ciboulette et réservez.
4. Dans la soupière du Vitaliseur déposez le cube de bouillon, la gousse d'ail épluchée, la moitié de la ciboulette et la branche de cèleri émincée. Ajoutez l'huile d'olive, le lait de châtaigne et réservez.
5. Lorsque les cubes de pâtisson sont cuits, ajoutez-les dans la soupière. Faites infuser pendant 5 minutes à feu doux.
6. Avec un mixeur plongeant ou dans un blender, mixez la préparation afin d'obtenir un velouté sans morceaux.
7. Ajoutez la noix de beurre.
8. Salez après avoir goûté, car il y a du sel dans le bouillon, et poivrez.
9. Dressez le velouté dans une assiette creuse ou un bol et décorez avec la ciboulette restante, du poivre du moulin ou des baies roses.

AVANT PREMIERE : Une recette réalisée par Tiphaine Fontaine. Pensez que le prochain magazine 95° #24 (janvier-février 2020), sera un spécial veloutés et soupes !

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d’asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises