

Velouté de Châtaignes

Recette THERMOMIX

Ingrédients : *Verrines Pour 10 personnes (mise en bouche apéritif)*

- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 260 g de châtaignes épluchées
- ½ l d'eau
- ½ cube de volaille
- 1 cuil. à soupe de crème
- Sel et poivre

Préparation :

- Mettre les échalotes ainsi que l'ail dans le bol du Thermomix. Mixez 5 sec. à la vitesse 5.
- Raclez les bords du bol et ajoutez l'huile puis cuire à 100 degrés 2 mn à vitesse. Ajoutez les châtaignes, l'eau et le ½ bouillon cub. Cuire 15 min. à 100 degrés à la vitesse 2.
- Mixez 1 min. de façon à arriver progressivement à la vitesse 10.
- Ajoutez la crème et mixez 5 sec. à la vitesse 4.

Jacqueline et Jean Claude. 5 et 6 Novembre 2018