

Velouté de châtaignes
au jambon
de Vendée
IGP.



Personnes
4 Personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
25 minutes

Les Ingédients

- 300g de châtaignes en conserve ou en surgelées
- 1 noix de beurre
- 20 cl de crème liquide
- 1l de bouillon de volaille
- 1 échalote
- 1 pincé de muscade
- Ricotta
- Champignons
- Sel - poivre

La Préparation

- I. Dans une casserole chaude, faire fondre une noix de beurre et y faire suer l'échalote finement émincée jusqu'à ce qu'elle devienne translucide.
- II. Ajouter les châtaignes ainsi que le bouillon de volaille. Assaisonner de poivre et, si nécessaire, de sel. Laisser mijoter à petits bouillons pendant environ 15 minutes.
- III. Verser la crème fraîche et ajouter une généreuse pincée de muscade moulue. Mixer le tout jusqu'à obtenir une texture lisse et veloutée. Poursuivre la cuisson à feu doux pendant 5 minutes supplémentaires.
- IV. Servir le velouté bien chaud. Déposer une quenelle de ricotta. Compléter avec quelques champignons frais préalablement poêlés, puis disposer délicatement des lamelles de jambon de Vendée pour apporter du relief et du goût.



PAYEZ VOUS UNE BONNE
tranche de Vendée !

Bon appétit !

La Charcuterie Vendéenne
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

