

Velouté de champignons-marrons



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de 450 g de **champignons** mélangés nature (picard)
- 1 bocal de 210 g de **marrons** au naturel (monoprix)
- 1/4 de l de **lait**
- sel, poivre
- pour servir :
- 4 tranches très fines de **pain** d'épice
- 2 dl de crème liquide très froide
- 1 cuillère(s) à café de **cacao** amer en poudre
- 4 pincées de **vanille** en poudre

PRÉPARATION

1. Toastez les tranches de pain d'épice en les laissant juste dorer.
2. Réservez-les sur une grille pour qu'elles se dessèchent.
3. Mettez les champignons, sans les décongeler, dans une sauteuse antiadhésive et faites-les réchauffer sur feu doux.
4. Dès qu'ils commencent à rendre de l'eau, ajoutez le lait, du sel et du poivre. Continuez la cuisson 10 mn environ.
5. Versez-les dans le bol d'un robot, émiettez les marrons puis mixez longuement (ajoutez un peu d'eau ou de lait si vous préférez un velouté très souple). Réservez au chaud.
6. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme et forme des "pics" entre les branches du fouet.
7. Répartissez le velouté dans huit verres.
8. Garnissez chacun d'un flocon de crème fouettée.
9. Saupoudrez de cacao et de vanille, en les tamisant. Piquez des "chips" de pain d'épice dans la crème, en les brisant entre vos doigts.
10. Servez aussitôt ou après avoir placé quelques heures au réfrigérateur.

L'ASTUCE

Aussi bon chaud que glacé, avec une coupe de champagne.

Vous pouvez parfumer ce velouté à la truffe. Dans ce cas, ne le salez pas à la cuisson, mais ajoutez, lorsque vous le mixez, un peu de fleur de sel à la truffe (Terre Exotique).