



# *Velouté de châtaignes et sa saucisse de Morteau*

Cette recette peut également se préparer avec :

De la saucisse de Montbéliard.

Et Le velouté avec : de la courge et/ou du potiron



# Velouté de châtaignes et sa saucisse de Morteau



## Préparation

- Placer la saucisse dans une casserole d'eau froide, laisser cuire 1 min à partir de l'ébullition, égoutter la saucisse.
- Porter à ébullition 1,5L d'eau et incorporer les 2 cubes de volaille, laisser infuser.
- Retirer la première peau du blanc de poireau, le tailler en deux dans le sens de la longueur puis le couper en lamelles et réserver\*.
- Eplucher le navet, le couper en cubes.
- Eplucher et hacher l'échalote.
- Eplucher l'oignon, le couper en quatre.
- Faire fondre une noix de beurre dans la cocotte sur feu doux, ajouter et faire revenir les légumes (poireau, navet, échalote, oignon et les châtaignes), saler légèrement et poivrer.
- Disposer sur les légumes la saucisse de Morteau et recouvrir de bouillon de volaille.
- Couvrir et laisser cuire 30 min sur feu doux.
- Ensuite, retirer la saucisse et la mettre dans un plat.
- Mixer tous les légumes (il ne doit plus rester de morceaux).
- Ajouter les 20 cl de crème, bien mélanger le tout et rectifier l'assaisonnement.
- Couper la saucisse en tranches.
- Passer au dressage : Verser le velouté dans une assiette creuse et déposer de 3 à 5 rondelles de saucisse de Morteau.
- Servir bien chaud
- Régalez-vous !

Réserver\* : Consiste à mettre de côté une préparation ou un aliment pour l'utiliser plus tard dans la recette.



## Ingrédients (pour 4 personnes)

1 saucisse de Morteau  
400 g de châtaignes (prêtes à cuire)  
1 blanc de poireau  
1 petit navet  
1 échalote  
1 oignon  
50g de beurre  
20 cl de crème de liquide  
1,5 L de bouillon de volaille réalisé avec de l'eau et 2 cubes de volaille.

Temps de préparation

45 min



Rejoignez-nous sur Facebook



cuisine comme à la maison par PA

Au programme : vidéos, recettes bonus, conseils et astuces culinaires, photos, quizz et jeux concours