

Soupes chaudes

Crème de châtaignes au foie gras



15 min	10 min	5 min	0	437
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédient pour la crème
de châtaignes au foie
gras**

300 g **Châtaigne**
 200 g **Foie gras mi-cuit**
 50 cl **Bouillon de volaille**
 50 g **Crème fraîche épaisse**
 4 tranche(s) **Baguette(s) de pain**
 10 g **Beurre doux**

Étape 1

Préparation des toasts

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7) sur la position air pulsé.
- 2 A l'aide d'un couteau scie, couper des tranches de pain en biseau. Les disposer sur une grille et enfourner pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elles soient grillées.
- 3 Lorsque que les tartines sont grillées, sortir du four et laisser refroidir.

Étape 2

Réalisation de la crème de châtaignes

- 1 Mettre une casserole à chauffer sur feu vif avec du beurre. Lorsqu'il mousse, baisser le feu et ajouter les marrons. Mélanger avec une spatule.
- 2 Verser le bouillon puis augmenter le feu pour porter le mélange à ébullition. A ébullition, éteindre le feu et mixer le tout avec un mixeur plongeant.
- 3 Incorporer la crème liquide puis la moitié du foie gras. Mixer de nouveau.

Étape 3

Dressage

- 1 Déposer quelques copeaux de foie gras sur les tartines de pain.
- 2 Déposer des copeaux de foie gras au fond du bol de dressage puis, à l'aide d'une louche, verser le velouté. Servir avec les tartines.