



Velouté de Butternut/
Châtaigne/Noisette/
Espumas au jus de Truffe

Danielle CROST



Plat



15min



1h



4pers.

Ingrédients

- 500g de butternut
- 1l de crème liquide
- 100g d'oignons
- 20g de châtaignes cuites
- 10grs de noisettes blanchies torréfiées
- 20g de beurre
- Sel et poivre

Espuma Siphon à chantilly

- 500g de crème liquide
- 2 c. à s. de jus de Truffe
- Sel et poivre

Préparation

Préparation du velouté

1. Faire suer les oignons et le butternut en petits cubes dans une casserole sans coloration
2. Ajouter la crème liquide à feu doux avec un couvercle jusqu'à la cuisson du butternut
3. Ajouter les assaisonnements
4. Mixer au mixeur plongeur

Condiments

1. Faire torréfier au four les noisettes
2. Blanchir les châtaignes à l'eau salé (si elles ne sont pas déjà cuites)
3. Préparer le siphon à chantilly avec la crème/jus de truffe et les assaisonnements

Dressage

1. Servir chaud en verrines ou assiettes creuses au dernier moment
2. Ajouter les châtaignes les noisettes et l'espuma

Accompagnements

Pour le plat : civet de Sanglier/pâtes Fraîches

Pour le dessert : gourmandises d'Automne/Figues Fraîches/mûre/poire



LE CASTOR GOURMAND - 04 74 90 02 49

14 rue Porcherie
38460 - Cremieu