



## **VELOUTÉ CHÂTAIGNES ET BACON**

### **Ingrédients pour 4 personnes**

- 350 gr marrons au naturel
- 1 panais
- 1 petit céleri-rave (200gr)
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 30 gr beurre doux
- ½ litre bouillon de volaille
- 25 cl de crème fraîche liquide
- 100 gr pain dur
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 120 gr de bacon (taillées finement par ton charcutier)
- 1 petite tranche de romarin
- Sel et poivre du moulin



### **Progression**

Épluche le panais et détaille-le de gros morceaux.  
Fais de même avec le céleri-rave.  
Épluche également les échalotes et l'ail, et émince-les finement.

Dans une sauteuse, fais fondre une noisette de beurre et fais revenir les échalotes, l'ail, le panais et le céleri-rave pendant environ 5 minutes.  
Ajoute les châtaignes égouttées et mélange bien le tout dans la sauteuse.  
Ajoute alors le bouillon de volaille et laisse cuire à petits bouillon pendant 20 minutes environ, tout en remuant régulièrement.  
Ajoute la crème fraîche liquide et laisse bouillir quelques minutes. Sale et poivre pour ajuster l'assaisonnement.

Mixe l'ensemble avec un robot plongeur et réserve le tout au chaud.

Détaille le pain en mini-croustons et fais-les revenir quelques minutes dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.  
Dans la même poêle, fais revenir le bacon à feu vif quelques minutes.

Dans les 4 assiettes, verse le velouté et dispose sur le dessus les quelques croustons et le bacon.  
Décore le tout d'une petite brache de romarin et sers le tout directement à table. Tes parents vont adorer.



### **Petite astuce du chef**

Pour limiter le surplus de gras dans les croustons, met-les sur une assiette avec une feuille de papier absorbant dès que tu les sors de la poêle, ils seront bien meilleurs.



**Chef Christian LECLOU**  
*Chef Consultant*