Potage de châtaignes au mostbröckli et à la noix noire

Recette de V-ZUG SA



Préparation	25 min
Temps de cuisson	15 min
Portions	16

Préparation

2 échalotes

40 g de beurre

10 g de sucre

600 g de châtaignes, épluchées, surgelées

1 l de bouillon de légumes

200 ml de crème

Emincer finement les échalotes et les faire revenir dans le beurre.

Ajouter les châtaignes et le sucre, faire revenir. Verser le bouillon de légumes et la crème. Laisser mijoter les châtaignes pendant env. 20 minutes à feu doux jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Mixer ensuite les châtaignes à l'aide d'un mixeur plongeant et passer le potage au chinois fin.

150 g de mostbröckli

1 noix, noire

Couper le mostbröckli en petits dés et en garnir le potage.

A l'aide d'une râpe à truffe, râper la noix noire en fines tranches et servir avec le potage.

Conseils

Les noix noires peuvent être achetées dans les magasins spécialisés ou en ligne.

Utiliser une autre viande séchée à la place du mostbröckli. Pour une variante végétarienne, supprimer la viande séchée.

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019