

Petits veloutés de marrons

Il vous faut (pour 6 personnes) :

- 400g de marrons cuits
- 1 gros oignon
- 50cl de lait
- 30cl de crème liquide
- 2 cas d'huile d'olive
- Huile d'olive à la truffe (optionnel)

Préparation :

1. Réservez quelques marrons pour la déco.
2. Emincez l'oignon et faites-le suer dans l'huile d'olive. Ajoutez les marrons, assaisonnez et versez le lait et la crème. Portez à ébullition, puis baissez le feu et faites cuire tout doucement pendant 25mn.
3. Passez au mixeur plongeant. Goûtez et rectifiez en assaisonnement si besoin.
4. Répartissez le velouté dans des petits bols ou des verrines.
5. Décorez avec quelques marrons émiettés et versez un trait d'huile d'olive à la truffe (optionnel). Servez chaud.

RÉGALEZ-VOUS !