



Velouté de Châtaigne en chaud-froid de parmesan, râpé de truffes et pain à la châtaigne Jean Sulpice

Ingrédients

La soupe de châtaigne

500 g de châtaignes précuites en bocal,
sous vide ou surgelées
1 l de lait demi-écrémé
30 g d'échalotes
15 g de beurre

L'émulsion de parmesan

0,5 l de lait demi-écrémé
350 g de parmesan râpé
25 cl de crème liquide
1 feuille de gélatine (2 g)

Croûtons de pain à la châtaigne

1/2 pain à la châtaigne
125 g de beurre
sel

Pour la finition

vinaigre balsamique
huile de truffe
quelques lamelles de truffe
sel de Maldon ou fleur de sel

Nombre de convives : 8 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 45 min

Difficulté : **

Budget : **





Préparation

La soupe de châtaigne

Faire fondre le beurre dans une casserole à feu moyen, ajouter les échalotes émincées et faire revenir 2 min. Ajouter les châtaignes entières avec le lait. Porter à ébullition, puis laisser cuire à feu doux 1 heure. Mixer dans un robot et réserver au bain-marie.

L'émulsion de parmesan

Porter le lait et la crème à ébullition, ajouter le parmesan râpé. Retirer du feu et mixer.

Ajouter la feuille de gélatine préalablement ramollie dans un bol d'eau froide et égouttée.

Filtrer dans une passoire fine avant de verser dans un siphon et gazer à deux cartouches. Placer le siphon au réfrigérateur.

Croûtons de pain

Tailler le pain en petits dés, les faire revenir dans le beurre pour les colorer. Une fois les croûtons bien dorés, les égoutter puis les saler.

Présentation

Verser la soupe de châtaigne très chaude dans 8 assiettes creuses. Recouvrir d'un dôme d'émulsion de parmesan froide. Verser un trait de vinaigre balsamique et quelques gouttes d'huile de truffe. Ajouter des lamelles de truffe, quelques grains de sel de Maldon et des croûtons de pain à la châtaigne. Servir très chaud.