

Liste de courses détachable  
Quantités pour 6 personne(s)

Recette de Velouté de potiron aux éclats de châtaignes et de chèvre

Herbes aromatiques

Cerfeuil : 0.5 botte(s)

Épicerie

Châtaigne(s) cuite(s) : 100 g  
Huile d'olive : 3 cl  
Piment d'Espelette : 6 pincée(s)

Fromage(s)

Buche(s) de chèvre(s) frais : 1 pièce(s)

Crèmerie hors fromage

Crème liquide entière : 10 cl

Légumes

Potiron : 900 g  
Echalote(s) : 2 pièce(s)



**L'atelier des Chefs**  
Vous allez aimer cuisiner

Cours de cuisine sur internet !

A suivre en direct ou en replay

Votre dîner pour 4 prêt en 45 mn top chrono

Rendez-vous sur :

<http://www.atelierdeschefs.fr/fr/cadeau-cours-cuisine.php>



**L'atelier des Chefs**  
Vous allez aimer cuisiner



**Les ingrédients**  
quantités pour 6 personne(s)

Potiron : 900 g  
Echalote(s) : 2 pièce(s)  
Châtaigne(s) cuite(s) : 100 g  
Crème liquide entière : 10 cl  
Huile d'olive : 3 cl  
Sel fin : 6 pincée(s)  
Piment d'Espelette : 6 pincée(s)  
Cerfeuil : 0.5 botte(s)  
Buche(s) de chèvre(s) frais : 1 pièce(s)



**Le + du Chef**

Si la recette est réalisée avec du potimarron à la place du potiron, il faut ajouter 1 pomme de terre pour obtenir une texture un peu plus dense.

## Recette de Velouté de potiron aux éclats de châtaignes et de chèvre

Velouté onctueux de potiron aux éclats de châtaignes cuites et fines tranches de chèvre frais.

PREPARATION : 10mn

CUISSON : 20mn

REPOS : 1h

### Description de la recette

Placer le fromage de chèvre au congélateur pendant 1 h. Éplucher le potiron et les échalotes. Les émincer en fines lamelles et couper le potiron en petits dés. Découper les châtaignes en fines lamelles.

Dans une cocotte chaude, verser un filet d'huile d'olive et faire suer l'échalote avec une pincée de sel. Cuire pendant 2 min, puis ajouter les dés de potiron et une nouvelle pincée de sel. Couvrir ensuite d'eau froide à hauteur et cuire pendant 15 à 20 min.

Ajouter la crème liquide et faire bouillir. Mixer le tout dans un blender, rectifier l'assaisonnement en sel et en piment d'Espelette et ajouter un peu d'eau si nécessaire.

Avec un couteau à lame fine légèrement humide, couper de très fines tranches de chèvre frais (comme des copeaux).

Déposer les châtaignes dans des assiettes creuses, puis verser la crème de potiron. Parsemer le tout de copeaux de chèvre frais et décorer de feuilles de cerfeuil.