



Velouté de châtaignes, chips de lard fumé, chantilly au parfum de pain d'épices



Ingrédients

- 6 tranches de lard fumé

Pour le velouté

- 800 g de châtaignes cuites (en bocal)
- 1 oignon, 1 petit poireau
- 2 pommes golden ou reinette
- 1 feuille de laurier, 1 brin de thym
- 1 l à 1,5 l de bouillon de volaille

Pour la chantilly

- 15 cl de crème liquide entière très froide
- 3 à 4 pincées de mélange à pain d'épices
- sel, poivre

Pour le velouté

Éplucher l'oignon, nettoyer le poireau et ne garder que la partie blanche. Émincer finement l'oignon et le poireau.

Peler les pommes et les tailler en petits cubes.

Dans une grande casserole, faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et faire revenir l'oignon, puis le poireau et les pommes, pendant une dizaine de minutes sur feu doux à moyen, sans coloration.

Ajouter les châtaignes, le thym, le laurier et le bouillon de volaille (commencer avec 1 litre). Saler et poivrer.

Porter à ébullition, puis réduire le feu et laisser cuire à petits frémissements pendant une quarantaine de minutes.

Retirer le thym et le laurier et mixer la soupe. Rajouter éventuellement du bouillon de volaille si la consistance est trop épaisse. Réserver au chaud.

Pour les chips de lard

Placer les tranches de lard sur une plaque recouverte de papier sulfurisé puis enfourner entre 10 et 15 minutes dans un four préchauffé à 210 °C (th 7). Les tranches de lard doivent être légèrement grillées. Les sortir du four et les déposer sur du papier absorbant. En refroidissant, les tranches vont devenir croustillantes.

Pour la chantilly

Placer quelques heures auparavant le saladier et le fouet du batteur au réfrigérateur afin qu'ils soient bien froids. Mélanger le mélange à pain d'épices à la crème, saler et poivrer. A l'aide du batteur, battre ce mélange jusqu'à obtenir une chantilly bien ferme. Réserver au réfrigérateur.

Au moment du service, répartir le velouté bien chaud dans des assiettes ou des bols. Déposer une belle noix de chantilly et terminer avec une chips de lard.