

Pour en mettre  
plein les yeux

## VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES

CUBES DE FOIE GRAS POÊLÉS  
& CROUTONS DE PAIN D'ÉPICES

Recette pour  
6 personnes

Temps de préparation :  
10 minutes

Temps de cuisson :  
17 minutes



© d'aucy / Sandra Pascual

### INGRÉDIENTS :

- 1 boîte de châtaignes d'aucy (500 g)
- 1 boîte de pommes de terre d'aucy (100 g)
- 1 oignon
- 50 cl de bouillon de légumes
- 20 cl de crème liquide
- Huile d'olive, sel, poivre
- 100 g de foie gras de canard entier
- 4 tranches de pain d'épices



### Préparation

1. Ciselez finement l'oignon puis faites-le revenir dans un peu d'huile d'olive.
2. Ajoutez les châtaignes, les pommes de terre, le bouillon et la crème. Salez et poivrez.
3. Laissez cuire une quinzaine de minutes puis mixez le tout et réservez au chaud jusqu'au moment de servir.
4. Coupez le pain d'épices et le foie gras en petits cubes d'environ 1 cm de diamètre. Faites chauffer une poêle sans matière grasse et faites-y revenir les cubes de pain d'épices 2 minutes en mélangeant régulièrement.
5. Servez le velouté de châtaignes parsemé des cubes de foie gras et de pain d'épices.