



Velouté de cèpes, châtaignes et spaetzle à la truffe d'été

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

- Spaetzle à la truffe d'été : 1 paquet
- Marrons sous vide : 100 g
- Cèpes : 2 (surgelés, frais ou séchés)
- Beurre : 20 g
- Bouillon de légume : 30 cl
- Lait demi-écrémé : 20 cl
- Crème liquide allégée : 1 cuillère à soupe
- Huile d'olive : 2 cuillères à café
- Sel
- Poivre
- Muscade

PRÉPARATION

1. Si les cèpes sont surgelés, les laisser décongeler et les éponger avant de les faire revenir dans un peu d'huile d'olive. S'ils sont secs, les mettre directement dans la cuisson du velouté et s'ils sont frais, les nettoyer et les émincer finement avant de les faire revenir dans un peu d'huile d'olive.
2. Déposer les cèpes et les marrons dans une casserole.
3. Mouiller avec le bouillon de légumes et ajouter sel, poivre et muscade.
4. Ajouter le lait et laisser cuire environ 20 minutes.
5. Ajouter la crème et mélanger.
6. Mixer avec le mixeur plongeant et réserver au chaud.
7. Faire revenir les **spaetzle à la truffe d'été** dans une noix de beurre pendant 5 minutes.
8. Dans un contenant transparent, déposer 2 cuillères à soupe de spaetzle et couvrir de velouté.
9. Pour la décoration, déposer un marron et quelques peluches de feuilles de céleri.
10. Déguster chaud.

Nicole Passion Cuisine

Site web

Facebook

Instagram

Bon Appétit !