Soupe Racines Châtaigne

Ingrédients

- 250g de châtaigne
- 200g de panais préparé
- 400g de céleri rave préparé
- 2 échalottes
- huile d'olive ou ghee
- option : épice galanga

Recette

1 / Préparer les châtaignes, mettez les dans l'eau, et retirer celles qui flottent pour avoir 250g de châtaignes. Faites une croix au couteau dans chaque châtaigne, puis faites les cuire 5 minutes dans l'eau, et 10 min au four à 180 degrés. Une fois les châtaignes ainsi ramollies, les laisser refroidir puis enlever leur coque.

2 / Éplucher puis détailler les panais et le céleri et les échalotes en morceaux

3/ Faire revenir les échalotes avec un peu d'huile d'olive ou de ghee

4/ Mettre les châtaignes, le panais et le céleri à cuire avec un peu d'eau (rajouter au fur et à mesure selon la consistance voulue, mieux vaut commencer avec peu que trop d'un coup) à feu doux. Mixer au moment où une fourchette s'enfonce facilement dans le panais ou le céleri, saler

5/ Servir chaud, en purée ou en soupe, nature ou avec un peu de beurre

By Core Line