



PAR ICI LA RECETTE...

Velouté châtaigne, navet et foie gras

Temps de préparation : 1 heure



© DR

Véritable star des fêtes, le foie gras apporte douceur et volupté à ce velouté hivernal. Une combinaison idéale qui saura mettre en bouche vos convives, le soir du réveillon de Noël...

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

80 g de foie gras

500 g de châtaignes surgelées ou en bocal

250 g de navets

100 g de crème fraîche

80 cl de bouillon de volaille

20 g de beurre

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Faire revenir les châtaignes à la poêle avec une noix de beurre.
2. Éplucher les navets, rincer-les et couper-les en quatre. Faire revenir le tout avec un peu de matière grasse.
3. Ajouter le bouillon de volaille et laisser mijoter environ 25 minutes.
4. Lorsque les navets sont cuits, ajouter la crème et les châtaignes, puis mixer finement.
5. Couper le foie gras en 4 morceaux.
6. Verser le velouté dans des assiettes creuses, ajoutez le foie gras. Assaisonner et servir !

Bonne dégustation !

SOURCE : www.elle.fr