



Potage mousseux aux châtaignes

🕒 Mise en place et préparation: env. 45 min

🥕 végétarien

portion: 314 kcal, lip 11 g, glu 47 g, pro 6 g

Ingrédients

pour 4 personnes

- 500 g de châtaignes surgelées**
- 1 c.c. de sucre brut**
- 1 c.s. de beurre**
- 8 dl de bouillon de légumes**
- 1 jaune d'œuf frais**
- 1 dl de lait**
- un peu de piment de Cayenne**
- sel**, selon goût
- poivre**, selon goût
- 1 blanc d'œuf frais**
- filaments de safran** pour le décor

Comment c'est fait:

1. Faire revenir les châtaignes surgelées avec le sucre dans le beurre chaud. Ajouter le bouillon, porter à ébullition, réduire la chaleur, laisser mijoter doucement env. 30 min à couvert, jusqu'à ce que les châtaignes soient tendres. Mixer avec le liquide, porter le tout à ébullition. Bien fouetter le jaune d'œuf avec le lait, verser dans le potage en remuant au fouet. En continuant à remuer, amener sur feu moyen au seuil de l'ébullition. Éloigner du feu, saler et poivrer le potage, faire mousser au mixeur plongeant, ajouter le blanc d'œuf, continuer à mixer jusqu'à ce que le potage soit bien mousseux. Répartir dans des assiettes creuses chaudes, décorer.

Peut se préparer à l'avance: préparer le potage sans œuf ni lait 1 journée à l'avance, réserver à couvert au frais. Au moment de servir, porter à ébullition et terminer la préparation.
