



PURE KÔSAN

## *Velouté de châtaignes*

*à la sauge*

### **Ingredients pour 10 pers**

1250 g châtaigne (crues)  
2,5 branch céleri (petite)  
16 feuilles de sauge  
bouillon de légumes  
noix de muscade  
1250 ml crème de soja cuisine  
poivre et sel

### **Preparation**

A l'aide d'un petit couteau bien aiguisé, enlevez la première peau des châtaignes. Plongez-les dans de l'eau bouillante, faites-les y cuire, 40 mn, égouttez-les et ôtez-en la seconde peau.

Nettoyez le céleri et hachez-le finement.

Lavez et séchez les feuilles de sauge.

Réservez quelques châtaignes pour la décoration et mixez les autres.

Portez le bouillon à ébullition dans une casserole. Ajoutez-y la purée de châtaignes, le céleri, les feuilles de sauge et la noix muscade. Salez, poivrez et laissez cuire, 30 mn.

Ajoutez la crème de soja cuisine, amenez à ébullition, puis baissez le feu, versez les châtaignes réservées dans la casserole et prolongez la cuisson de 10 mn. Répartissez le velouté dans des bols et décorez avec le feuilles de sauge. Servez aussitôt.

### **Idée**

Frittez les feuilles de sauge dans une huile de tournesol

N'hésitez pas à utiliser des châtaignes cuites et conservées sous vide comme on en trouve au rayon des fruits et légumes des magasins, le temps de cuisson en sera nettement diminué.

