

Cappuccino de châtaignes en verrine à ma façon

Pour 6 personnes

30 minutes

INGREDIENTS

400 g de châtaignes

40 cl de crème fleurette
liquide

20 cl de bouillon de volaille

PREPARATION

ÉTAPE 1

Épluchez les châtaignes

ÉTAPE 2

Portez à ébullition une casserole d'eau salée, et plongez-y les châtaignes durant 40 minutes. Égouttez-les

ÉTAPE 3

Dans un bol, mélangez le bouillon de volaille avec la crème liquide.

ÉTAPE 4

Dans une casserole, disposez les châtaignes et couvrez à hauteur avec cette crème. Faites chauffer 20 minutes à feu moyen.

ÉTAPE 5

Mixez le tout afin d'obtenir une crème onctueuse et sans morceaux. Versez dans des verrines.

ÉTAPE 6

Vous pouvez accompagner cette crème avec des tranches de veau, de volaille ou de gibier, et la décorer de crème fouettée.

