

Soupe de marrons aux saveurs asiatiques



Ingrédients pour 6 personnes:

- 1 oignon
- 2 tiges de citronnelle
- 3 gousses d'ail
- 1 petit poireau
- 600 g de marrons cuits (sous vide)
- 1 l de bouillon de volaille
- gingembre
- 15 cl de lait de coco
- 300 g de champignons "petits blonds" ou shiitakes
- sel, poivre, piment d'Espelette
- huile de sésame ou noix de pécan
- 50 g de cacahuètes grillées (sinon les torréfier 15 mn au four à 110°)

Au Cook'in: épluchez, lavez le poireau, l'oignon, l'ail, la citronnelle. Coupez les grossièrement et mettez-les dans le bol du Cook'in. Mixez 10 sec, vit 6.

Ajoutez 20 g d'huile de sésame. Et faites revenir 8 mn à 70°, vit 2. Ajoutez les marrons. Programmez 2 mn à 80°, vit 2. Versez le bouillon de volaille. Assaisonnez et rajoutez un peu de gingembre râpé, (j'ai mis 1/2 cm). Faites cuire 15 mn à 110°, vit 2.

Pendant ce temps, lavez les champignons, émincez-les. Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle et faites-les revenir à feu vif. Assaisonnez. Hachez grossièrement les cacahuètes.

Retirez un peu de bouillon avant de mixer. Versez le lait de coco. Mixez vit 5 et appuyez plusieurs fois sur la touche turbo jusqu'à ce que vous obteniez un velouté à votre convenance. Ajoutez éventuellement un peu de bouillon de cuisson. Rectifiez l'assaisonnement.

Servez la soupe après avoir réparti les champignons et les cacahuètes dessus.

Le Flo des saveurs Novembre 2015