

CREME DE CHÂTAIGNES AU FENOUIL

Pour 4 personnes
Préparation : 5 min
Cuisson : 30 min



1 bocal de 420 g de châtaignes au naturel
1 cube de bouillon de volaille
1 petit bulbe de fenouil (réserver quelques "feuilles" pour le bol !)
1 petit oignon
20 cl de crème fraîche
20 g de beurre
2 carrés de chocolat noir
finer tranches ou allumettes de poitrine de porc
tranches de magrets de canard fumé
pain de mie
crème fraîche épaisse

- 1 Mettre les châtaignes décortiquées dans 1 litre d'eau froide.
- 2 Amener à ébullition, ajouter le bouillon de volaille, le fenouil émincé et l'oignon coupé en cubes. Laisser cuire 25 min.
- 3 Passer le tout au moulin à légumes grille fine ou au mixer plongeur.
- 4 Remettre sur le feu, ajouter la crème fraîche, le beurre et le chocolat. Bien mélanger. Poivrer.
- 5 Servir immédiatement avec des croûtons de pain grillés, des lardons en allumettes revenus à la poêle, des tranches de magrets de canard fumé et les "feuilles" du fenouil réservées.