

## *Fées Mains by Marjorie*



### *Velouté de cèpes aux châtaignes et perles de persil :*

#### *Les ingrédients pour 4 personnes :*

*Pour le velouté :* 20g de cèpes séchés – 500g de champignons de Paris – 400g de châtaignes pelées au feu – 1 blanc de poireau – 1 oignon – 1 gousse d'ail – 1 brin de thym – 1CàS d'huile d'olive – 2CàS de crème fraîche – sel – poivre

*Pour les perles de persil :* 15cl d'huile d'olive – 1 bouquet de persil

*Faire tremper les cèpes séchés dans de l'eau tiède. Lorsqu'ils sont réhydratés, les égoutter et conserver l'eau de trempage.*

*Nettoyer et émincer les champignons de Paris et le blanc de poireau.  
Eplucher et émincer l'oignon.*

*Dans une cocotte, faire revenir les cèpes dans l'huile d'olive jusqu'à évaporation de leur eau puis ajouter l'oignon émincé. Le faire blondir puis ajouter les rondelles de blanc de poireau, les châtaignes, l'ail et le thym.*

*Verser 1,2litre d'eau en incluant l'eau de trempage des cèpes.*

*Couvrir et porter à frémissement. Laisser cuire à feu doux environ 30mn.*

*Vérifier la cuisson (les châtaignes doivent être fondantes), ôter le brin de thym et mixer avec la crème fraîche.*

*Saler et poivrer à votre convenance.*

*Laver le persil et mixer les feuilles avec l'huile d'olive.*

*Verser le velouté bien chaud dans des bols et déposer des gouttes de coulis de persil.*

*Fées Mains by Marjorie*  
*<http://creationsdemarjo.canalblog.com>*