

Velouté de potimarron à l'orange, châtaignes et noisettes croquantes

04/12/2019 à 15h03

Par [Ecole Ferrandi](#)



Temps de préparation : 15 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

Velouté

- 1 potimarron;
- 1 oignon;
- 1 pomme de terre;
- 1/2 l de lait d'amande;
- 1/2 l de fond blanc de volaille;
- 2 càs d'huile de noisette;
- 1 orange;
- Gros sel de Guérande;
- Poivre gris

Garniture

- 4 noisettes
- 4 châtaignes

Préparation :

Velouté

- Lavez le potimarron, coupez-les en deux, videz-le et coupez-le en gros morceaux;
- Epluchez et coupez la pomme de terre et l'oignon en gros morceaux;
- Dans un grand faitout, faites suer les morceaux d'oignon et le potimarron avec de l'huile de noisette;
- Pressez l'orange, ajoutez le jus dans le faitout et laissez réduire;
- Mouillez avec le lait d'amande et le fond de volaille;
- Lorsque tous les éléments sont cuits, mixez avec un mixeur plongeant.

Garniture

- Torréfiez les noisettes entières et concassez-les;
- Faites cuire les châtaignes au four à 200°C pendant 20 mn environ ; décortiquez-les et hâchez-les;

Dressage

- Déposez les châtaignes au fond d'une verrine ou d'une assiette creuse;
- Versez le velouté bien chaud;
- Décorez avec les noisettes hachées.