

Velouté de châtaignes aux maquereaux



40 min 4 pers.

Ingédients

- 1 boîte de filets de maquereaux au naturel et citron Bio
- 400 g de châtaignes
- 1 échalote
- Beurre
- 700 ml de bouillon de volaille (ou de légumes)
- Chapelure
- 100 ml de crème liquide
- Sel
- Poivre
- Persil

Réalisée avec



Préparation

- Faites revenir dans une casserole 1 échalote émincée avec une noisette de beurre.
- Ajoutez 400 g de châtaignes cuites et faites-les légèrement dorer.
- Versez 700 ml de bouillon de volaille (ou de légumes) et laissez mijoter 15 minutes à feu doux.
- Mixez le tout jusqu'à obtenir un velouté bien lisse. Ajoutez 100 ml de crème liquide, salez, poivrez et mélangez.
- Réchauffez doucement sans faire bouillir.
- Servez dans des bols, ajoutez au centre quelques morceaux de filets de maquereaux au naturel et au citron BIO Les Mouettes d'Arvor, un filet de crème et quelques copeaux de châtaigne grillée pour le croquant.
- Terminez par un tour de moulin à poivre et un brin de persil frais.