

# Helloresto

## Crème de Châtaignes



Préparation pour 4 personnes

400g de châtaignes cuit vapeur

1 Échalote

Fond blanc (facultatif 10cl)

60 cl de Lait

Noix de muscade

Foie gras

Roquette

Cèpes

Jus de viande

Sel, poivre

Ciseler les échalotes, les suer avec les marrons.

Mouiller avec du fond blanc et le lait.

Laisser cuire 15 minutes

Mixer le tout

Assaisonner puis ajouter de la noix de muscade

Préparer les cubes de foie gras, pousse de roquettes, cèpes poêlés au jus de viande. Les disposer dans la crème de châtaigne.

Déguster chaud.