

# Recette du

# Lab CULINAIRE



brocolis



aneth



anis



Temps de préparation : 5 mn



Temps de cuisson : 5 mn

## Velouté citrouille et châtaigne La Recette

1. Couper la citrouille en dés et faites-la revenir dans un faitout à l'huile d'olive.
2. Une fois que votre citrouille est bien colorée ajouter la crème liquide, la cannelle, mélanger puis rajouter l'eau.
3. Faites cuire une vingtaine de minutes jusqu'à que les morceaux de citrouille soient tendres, puis incorporer les châtaignes cuites et épluchées.
4. Laisser sur le feu 5 minutes puis passer le tout au mixeur plongeant ou au robot afin d'obtenir un velouté bien lisse et onctueux.
5. Rectifier l'assaisonnement et la texture du velouté puis réserver bien au chaud.



menthe

## Ingrédients pour 4 personnes

- 350 g de citrouille
- 100 g de châtaigne cuite et épluchée
- 20 cl d'eau
- 10 cl de lait de coco
- 10 cl de crème liquide
- 2 cl d'huile d'olive
- Sel / poivre



pomme



ail



thym

## Décoration

A au choix une crème fouettée parfumée au piment d'Espelette et des éclats de châtaignes torréfiées

## Vocabulaire Professionnel

- Un Faitout : c'est une casserole a bords hauts
- Torrifier : Faire colorer ou griller des pignons de pins, des noisettes, des amandes .... Soit au four soit à la poêle dans très peu de beurre.
- Rectifier : c'est corriger un assaisonnement, la couleur la saveur, l'onctuosité d'une préparation.

