

## Velouté de butternut, châtaignes, effiloché de canard et oignons crispy

par le chef Gaëil TURBE



4 PERSONNES



FACILE



25 MINUTES

Cette recette est **idéale pour cet hiver** : chaude, réconfortante, goûteuse, nourrissante et hyper gourmande : Testez-là !

### INGRÉDIENTS

- Un butternut
- Un oignon
- 250gr de châtaignes
- 20 cl de crème liquide
- 2 cuisses de canard confites
- Quelques oignons crispy
- Huile d'olive
- Sel et poivre

### USTENSILES

Cocotte  
Mixeur plongeant

### PRÉPARATION

1. Eplucher et tailler le butternut en gros cubes. Eplucher et émincer l'oignon.
2. Faire revenir quelques minutes le butternut et l'oignon émincé dans une cocotte avec un peu d'huile. Couvrir d'eau à hauteur et laisser mijoter une vingtaine de minutes. Le butternut doit être fondant.
3. Pendant ce temps-là, réchauffer les cuisses de canard au four pendant 15 minutes à 200°C. Quand la chair se détache, enlever les os et la peau de la cuisse puis mettre l'effiloché de canard de côté et le réserver pour le dressage.
4. Ajouter dans la cocotte les châtaignes en fin de cuisson (en réservant quelques brisures pour le dressage), puis retirer du feu et mixer en ajoutant la crème.
5. Rectifier l'assaisonnement à votre convenance : sel, poivre et épices.

### PLACE AU DRESSAGE



Servir le velouté dans un bol, puis ajouter sur le dessus un peu d'effiloché de canard, les oignons crispy et quelques brisures de châtaignes.



### LE TOP DU TOP

Pour un velouté le plus savoureux possible, sélectionnez la variété de châtaignes "**Bouche de Bétizac**" : gros calibre et très goûteuse !