



Soupe de châtaignes



Préparation

Mettre tous les ingrédients pour la soupe, sauf les flocons de beurre et la crème, dans un moule de porcelaine (GN $\frac{2}{3}$). Saler et poivrer. Préchauffer l'appareil à 100 °C (vapeur). Enfourner le moule de porcelaine dans l'espace de cuisson préchauffé, niveau 2, et cuire à la vapeur à 100 °C pendant 60 minutes. Retirer la soupe de l'espace de cuisson. Verser la soupe dans un récipient profond et la réduire en purée à l'aide d'un mixer. Ajouter les flocons de beurre et la crème et rectifier l'assaisonnement en sel et poivre. Rôtir les croûtons et les tranches de lard à la poêle. Eplucher les oeufs durs et les couper en dés. Répartir la soupe dans 4 assiettes. Garnir avec les croûtons, les dés d'oeufs et les tranches de lard.

Cuisson

Préchauffage - niveau 2 60 minutes | 100 °C (vapeur)

Rezept für 4

Soupe ingrédients

500 g châtaignes,
épluchées, coupées fin
20 g oignons, coupés fin
 $\frac{1}{2}$ gousse d'ail, coupée en
deux (éliminer le germe)
1 l bouillon de légumes
chaud
50 g flocons de beurre
1 dl crème
Sel, poivre

Garniture ingrédients

80 g croûtons
80 g lard en tranches
2 oeufs durs
Huile d'arachides et un
peu de beurre pour rôtir