

LE **CRi** DU **RADiS** VOUS PROPOSE ...

Le Velouté

NAVETS & TOPPINGS DE
CHÂTAIGNES, PARMESAN,
NOIX & CIBOULETTE



PAR ALICE YOFIT

LE **CRi**
DU **RADiS**



4

40'

RECETTE

Velouté aux navets et toppings de noix châtaignes, parmesan & ciboulette



INGRÉDIENTS

- 4 BEAUX NAVETS
- 2 GROSSES POMMES DE TERRE
- 1 OIGNON JAUNE
- 1 BELLE POIGNÉE DE CIBOULETTE FRAICHE
- 4 POIGNÉES DE CHÂTAIGNES CUITES
- 4 POIGNÉES DE NOIX DE GRENOBLES
- 1 BEAU MORCEAU DE PARMESAN
- 20CL DE CRÈME
- 1 BOUILLON CUBE
- FLEUR DE SEL & POIVRE

ÉTAPE 1

REPLISSEZ UNE GRANDE CASSEROLE D'EAU ET PORTEZ À ÉBULLITION. ÉPLUCHEZ ET COUPEZ GROSSIÈREMENT L'OIGNON, LES NAVETS ET LES POMMES DE TERRE. METTEZ LE TOUT DANS L'EAU BOUILLANTE. AJOUTEZ LE BOUILLON CUBE. COUVREZ ET LAISSEZ CUIRE PENDANT 25 MIN.

ÉTAPE 2

PENDANT CE TEMPS, CONCASSEZ GROSSIÈREMENT LES NOIX, COUPEZ LES CHÂTAIGNES, CISELEZ LA CIBOULETTE ET RÉALISEZ DES COPEAUX DE PARMESAN. RÉSERVEZ.

ÉTAPE 3

LORSQUE LES LÉGUMES SONT CUIITS, VIDEZ LES 3/4 DE L'EAU. AJOUTEZ LA CRÈME, UNE PINCÉE DE FLEUR DE SEL ET DU POIVRE PUIS MIXEZ. SERVEZ LE VELOUTÉ AVEC LES DIFFÉRENTS TOPPINGS SUR LE DESSUS ET C'EST PRÊT !

