

Vélocité de Panais, Châtaignes & Chanterelles

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

4 beaux panais
2 pommes de terre moyennes
2 échalotes ciselées
1 poignée de châtaignes
3 càs d'huile neutre
20 g de beurre
1 litre à 1 litre et demi de bouillon de volaille corsé
2 càs de crème fraîche
400 g de chanterelles
quelques tranches de chorizo fort (facultatif)
2 gousses d'ail écrasées
ciboulette fraîche
sel et poivre

PRÉPARATION

- 1 - Eplucher les panais et les pommes de terre. Couper en morceaux.
Dans une casserole, faire revenir les échalotes, les châtaignes, les morceaux de panais et de pommes de terre. Couvrir à hauteur de bouillon de volaille. Laisser mijoter à couvert 30 mn sur feu moyen.
- 2 - Couper les tranches de chorizo, les faire griller dans une poêle anti-adhésive, égoutter sur du papier absorbant. Réserver.
- 3 - Dans une poêle, faire revenir les chanterelles avec un peu d'huile et de beurre, ajouter l'ail et la ciboulette. Saler, poivrez. Réserver au chaud.
- 4 - Mixer les légumes afin d'obtenir un mélange homogène. Ajouter la crème. Rectifier l'assaisonnement. Servir avec les chanterelles et le chorizo croustillant.