



VELOUTÉ DE CÉLERI AUX CHÂTAIGNES

ACCOMPAGNÉ DE SON TAVEL

*Une recette de M. Valery Drouet
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*



NICOLAS

×



LA RECETTE DE M. VALÉRY DROUET

Préparation : 30 min**Cuisson : 40 min****Niveau : Moyen****Budget : Moyen****POUR 6 PERSONNES**

- 500 g de céleri-rave épluché
 - 1 petite branche de céleri
 - 250 g de marrons en conserve
 - 1 échalote
 - 1 cube de bouillon
 - 25 cl de crème liquide
 - 50 g de beurre
 - Sel, poivre du moulin
- Couper le céleri-rave en gros cubes. Effiler la branche de céleri et l'émincer finement. Égoutter les marrons.
- Éplucher et hacher l'échalote. Dans une grande casserole, la faire fondre dans 25 g de beurre 3 minutes à feu moyen. Ajouter la branche de céleri émincée et laisser cuire 2 minutes. Ajouter les morceaux de céleri-rave, le cube de bouillon émietté, du sel et du poivre. Couvrir largement d'eau froide, puis porter à ébullition. Laisser cuire 20 minutes à feu moyen sans couvrir. Ajouter la moitié des marrons et laisser cuire encore 10 minutes.
- Retirer la moitié du bouillon de cuisson de la casserole et le conserver. Verser la crème liquide dans la casserole et laisser bouillir 5 minutes. Mixer le tout pour obtenir un velouté en ajoutant du bouillon de cuisson au fur et à mesure jusqu'à l'obtention de la consistance voulue. Garder le velouté au chaud dans un bain-marie.
- Émietter le reste des marrons. Dans une poêle, les faire sauter 2 minutes à feu vif dans le reste de beurre. Poivrer et mélanger.
- Verser le velouté dans 6 bols, répartir les miettes de marrons dessus et servir aussitôt accompagné de croûtons de pain gratinés au gruyère.

Pourquoi cette alliance ?

Ce rosé de caractère accompagne parfaitement ce plat épicé adouci par la présence de la châtaigne. Sa puissance et sa pointe épicée viendront souligner très subtilement toutes les saveurs de cette entrée généreuse.

Recette du livre : « Je sers quoi avec ce plat ? »

Gueuletons Mango, Fleurus Editions.

LA SUGGESTION DU CAVISTE

DOMAINE DU PRIEURÉ BIO 2013*Tavel*

Nez ouvert de fruits rouges, d'abricot.

Bouche : Bel équilibre, net, fin, corsé, plein, typé garrigue, nerveux avec une finale serrée et enrobée.

Et aussi :**Les Viguiers****2014 Côtes du Rhône blanc**www.nicolas.com