

VELOUTE DE CHÂTAIGNES ET TARTINES POIRE- RICOTTA GRATINÉES



Préparation : 20' de préparation + 25' de cuisson

Matériel : 1 faitout, 1 planche à découper, 1 robot ou mixer, 1 plaque à four

Ingrédients pour 4 personnes :

- 600g de châtaignes au naturel en bocal
- 1 échalote
- 80 cl de bouillon de légumes
- 10 cl de crème
- 20 g de beurre
- sel, poivre

Pour les tartines :

- 4 tranches de pain au levain
- 100 g de ricotta
- 1 poire bio
- 20 petites feuilles de sauge
- huile d'olive
- 5 cl d'huile de tournesol

Préparation

1- Faites chauffer le bouillon. Epluchez et hachez l'échalote. Faites fondre le beurre dans une casserole, faites revenir l'échalote pendant 2'. Ajoutez les châtaignes, poursuivez la cuisson 2' en mélangeant régulièrement puis versez le bouillon. Faites cuire pendant 15' puis mixez avec la crème, ajoutez de l'eau selon la texture souhaitée. Salez et poivrez.

2 – Préchauffez le four à 200°C. Lavez la poire, coupez-la en quatre, ôtez le coeur, coupez-la en lamelles, salez et poivrez. Tartinez les tranches de pain de ricotta, garnissez-les de lamelles de poire, arrosez d'un filet d'huile d'olive et faites-les gratiner 2 à 3' sous le gril du four

3 – Faites frire les feuilles de sauge 1' dans l'huile de tournesol. Egouttez-les sur du papier absorbant et répartissez-les sur les tartines et sur la soupe avant de servir.