

DFM 930 CHAUD DEVANT 2020
« Les Bons Petits Plats de Francette »
VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES ET TARTINES POIRE-RICOTTA
GRATINÉES

Préparation : 20min, Cuisson : 25min, Pour : 4 Personnes.

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

Pour les tartines : 4 tranches de pain au levain, 100g de ricotta, 1 poire, 20 petites feuilles de sauge, huile d'olive, 5cl d'huile de tournesol.

Réalisation :

1/ Faites chauffer le bouillon. Épluchez et hachez l'échalote. Faites fondre le beurre dans une casserole, faites revenir l'échalote pendant 2min. Ajoutez les châtaignes, poursuivez la cuisson 2min en mélangeant régulièrement puis versez le bouillon. Faites cuire pendant 15min 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 cœur, coupez-la en lamelle, salez et poivrez. Tartinez les tranches de pain de ricotta, garnissez-les de lamelles de poires, arrosez d'un filet d'olive et faites-les gratiner 2 à 3 min sous le gril du four.

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