



## Potage de châtaignes à la chicorée

**Catégorie :** Entrées chaudes

### Ingrédients :

châtaignes fraîches ou en conserve : 10 kg

branches de fenouil : 5 kg

lait : 20 l

chicorée liquide : 0,75 l

sel, poivre, persil, cerfeuil QS

### La recette :

Si les châtaignes sont fraîches, enlever la première peau au couteau.

Mettre à cuire 10 minutes dans l'eau bouillante et enlever la seconde peau.

Que les châtaignes soient fraîches ou en conserve, les mettre à cuire dans de l'eau salée avec les branches de fenouil coupées en julienne.

Egoutter le tout, et remettre à cuire dans une seconde eau salée jusqu'à ce que le liquide soit presque résorbé.

Ajouter le lait bouillant avec la chicorée liquide et laisser cuire environ 20 minutes.

Mixer, rectifier l'assaisonnement, et servir en saupoudrant de persil et de cerfeuil haché.

<b>Coût :</b>	moyen
<b>Difficulté :</b>	élaborée
<b>Saison :</b>	Automne
<b>Type :</b>	Novatrice