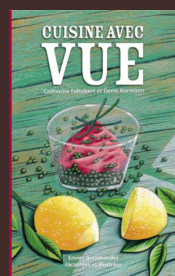


Soupe de bettaigne (betterave et châtaigne) et mise en bouche de céleri-chèvre



Catherine Fattebert

Animatrice et productrice RTS
Auteure "Cuisine avec Vue"



La cuisine de Catherine Fattebert en met plein la vue ! Non seulement parce que les savoureuses recettes de l'animatrice radio, cordon bleu particulièrement créative, sont une mosaïque de couleurs qui enchantent les yeux avant de charmer les papilles, mais parce que la cuisinière a choisi de troquer les habituelles photos brillantes contre les très appétissantes illustrations de Denis Kormann, qui pour chaque sorte de plats raconte toute une histoire. Un livre-festin à dévorer les yeux grands ouverts !

INGRÉDIENTS

Pour 4 à 6 personnes

Soupe de bettaigne (betterave/chataîgne)

400 g de betterave cuite au naturel
(sous vide)

250 g de châtaignes au naturel
surgelée (ou alors en boîte si vous
n'en trouvez pas)

1 cube de bouillon de légumes
quelques brins de persil
une tombée de crème

PRÉPARATION

Soupe de bettaigne (betterave/chataîgne)

Une soupe toute simple qui raconte le terroir avec originalité.

Mettez 1,2 l d'eau dans une casserole. Ajoutez 400 g de betterave cuite, pelée et coupée en gros morceaux, 250 g de châtaignes encore congelées, 1 cube de bouillon.

Portez à ébullition. Laissez mijoter tranquillement 20 à 30 min à feu doux.

Coupez le feu. Mixez votre soupe avec un mixeur-plongeur.

Salez et poivrez selon votre goût.

Hachez quelques brins de persil.

Servez votre soupe et ajoutez une tombée de crème et un

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Soupe de bettaigne (betterave et châtaigne) et mise en bouche de céleri-chèvre



1,2 l d'eau
sel, poivre

Mise en bouche de céleri-chèvre

1 belle boule de céleri env.
500-600 g
300 g de bûche de chèvre
35 g de pousses d'oignons
80 gr de noisettes
2 cs d'huile de noisette
2 cs d'huile de colza ou de
tournesol
fleur de sel
sel, poivre

peu de persil haché.

Suggestion

Pour un repas festif, vous pouvez servir cette soupe avec un toast au foie gras ou ajouter quelques copeaux de foie gras dans les assiettes au moment de servir.

Mise en bouche de céleri-chèvre

Le mélange céleri-chèvre et noisettes grillées vous surprendra et vous réglera.

Étalez 80 g de noisettes sur une plaque et faites-les rôtir environ 5 min au four à 180° (T6). Hachez-les à la sortie du four. Réservez.

Pelez une boule de 500-600 g de céleri et coupez-la en tranches fines. Étalez les tranches sur une plaque de four.

Répartissez sur le céleri 2 cs d'huile de colza, un peu de sel et enfournez à 180° pendant environ 30 min. Vos chips de céleri doivent être tendres et légèrement dorées.

Sortez vos chips du four et disposez-les sur un plat ou directement dans les assiettes. Laissez refroidir.

Répartissez 300 g de bûche de chèvre sur les chips, 35 g de pousses d'oignons (ou moins selon vos goûts) et 2 cs d'huile de noisette.

Salez d'un peu de fleur de sel et poivrez selon vos goûts. Servez en entrée ou en amuse-bouche.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

