



Nathalie Rodach

Auteure "Mon happy cooking book"
Genève

PAYOT
LIBRAIRE

Après avoir occupé des responsabilités dans un environnement universitaire, Nathalie Rodach se consacre à la sculpture et la peinture. Son travail porte sur les histoires individuelles et rencontre des chemins de vie. Elle vit et travaille en Suisse....

www.rodach.fr

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

Préparation: 15 minutes. Cuisson:
30 minutes

huile d'olive
600 g de cèpes ou bolets (frais ou surgelés)
1 gousse d'ail
1/2 bouquet de persil plat
2 cuil. à soupe d'échalotes hachées
500 g de châtaignes
40 g de cèpes séchés
1 litre d'eau
1 litre de lait
4 baies de genièvre

PRÉPARATION

Dans une poêle huilée, faites revenir les cèpes coupés en morceaux avec la gousse d'ail hachée, le persil plat ciselé, du sel et du poivre jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Rajoutez les châtaignes, laissez cuire encore 5 minutes. Réservez environ 20 % de la poêlée pour la décoration.

Dans une grande casserole, versez un peu d'huile et faites blondir, à feu vif, les échalotes, rajoutez les cèpes et châtaignes poêlés ainsi que les cèpes séchés, versez l'eau et le lait. Enfin mettez les épices (genièvre et clou de girofle), salez et poivrez. Baissez le feu et laissez mijoter pendant 30 minutes.

Mixez la soupe à l'aide du mixeur-plongeur. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

Coupez les châtaignes que vous aviez mises de côté. Passez-les quelques minutes à la poêle avec les cèpes

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Soupe de châtaignes et cèpes



1 clou de girofle
sel et poivre

Ustensile : mixer plongeur

En accompagnement

chantilly salée
(voir recette p. 124 de "Mon
Happy Cooking Book", de Nathalie
Rodach)

pour les réchauffer.

Versez la soupe dans de jolis bols ou assiettes, parsemez de quelques châtaignes et cèpes, proposez le reste dans des ramequins, pour que les convives en ajoutent à leur guise et servez avec un bol de chantilly salée.

Tours de main

- J'utilise des cèpes et des châtaignes surgelés par facilité.
- Cette soupe tourne facilement, ne la préparez pas trop à l'avance ou gardez-la au réfrigérateur.
- Il m'arrive souvent de faire flamber* au cognac ma poêlée de champignons avant de la mettre dans la soupe. Elle n'en est que meilleure !

Variante "Soupe de potiron et châtaignes"

Épluchez 1 kg de potiron et coupez-le en gros dés. Dans une casserole, faites blondir dans un peu d'huile 3 échalotes hachées, rajoutez les morceaux de potiron, 300 g de châtaignes, 4 baies de genièvre, 1 clou de girofle, du sel et du poivre. Rajoutez 1/2 litre d'eau (si vous faites un velouté tout simple de potiron, ne rajoutez pas d'eau). Laissez cuire 1/2 heure à couvert et à feu doux. Mixez. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Si la soupe vous semble trop épaisse, rajoutez un peu d'eau bouillante et remettez à cuire 5 minutes.

Servez avec de la crème fraîche et des brisures de châtaignes dorées à l'huile d'olive.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

