

## Catherine Fattebert

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

Pour 4 à 6 personnes

#### Soupe de bettaigne (betterave/chataigne)

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  
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

#### Soupe de bettaigne (betterave/chataigne)

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 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.



Animatrice et productrice RTS  
Auteure "Cuisine avec Vue"