



Velouté de châtaignes et cheesenan au Vacherin Fribourgeois AOP

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour la soupe

- 400 g de châtaignes cuites
- 1 oignon moyen
- 300 ml de bouillon de légumes
- 150 ml de crème liquide
- 150 ml de lait
- Sel et poivre
- Huile d'olive
- Ciboulette ciselée
- Noisettes concassées

Pour le cheesenan au Vacherin Fribourgeois AOP

- 500 g de farine de blé
- 18 cl d'eau
- 1 pot de yaourt bulgare
- 4 cuillères à soupe d'huile végétale
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de sucre
- 20 g de levure fraîche ou 8 g de levure boulangère
- 8 tranches de Vacherin Fribourgeois AOP

1. Préparez la pâte à cheesenan. Délayez la levure dans le lait tiède, puis pétrissez tous les ingrédients pour obtenir une pâte bien souple.
2. Déposez votre pâte dans un saladier, recouvrez avec un torchon et laissez lever pendant 1h. Farinez votre plan de travail, découpez la pâte en 4 morceaux.
3. Formez des boules, puis à l'aide d'un rouleau à pâtisserie étalez le premier pâton de façon à obtenir une forme ronde ou ovale.
4. Disposez 2 tranches de Vacherin Fribourgeois AOP sur chaque moitié et rabattez la pâte.
5. Puis, étalez à nouveau le pâton pour obtenir une galette assez fine.
6. Faites cuire vos cheesenaans au Vacherin Fribourgeois AOP dans une poêle antiadhésive à feu moyen 3/4 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
7. Dans une casserole profonde faites chauffer l'huile d'olive et faites y revenir l'oignon. Ajoutez les châtaignes cuites et les faire revenir quelques minutes. Ajoutez le bouillon de légume ainsi que le lait. Laissez cuire à feu doux pendant 15 minutes.
8. Mixez le velouté de châtaignes jusqu'à obtenir une consistance lisse.
9. Rectifiez l'assaisonnement et servez le velouté de châtaignes en le parsemant de noisettes concassées, d'éclat de châtaignes et de ciboulette ciselée.

© Vacherin Fribourgeois AOP