



Velouté de marrons à la crème épaisse, boudin noir & pickles de girolles
Une recette d'Hélène Darroze pour Picard

« C'est un autre souvenir d'enfance, c'est de la gourmandise à l'état pur. C'est une soupe très douce, très sucrée, régressive à souhait. Vous pouvez la marier avec du boudin, c'est une association que j'aime depuis toujours. »

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour le velouté de marrons

- 150 g d'oignons émincés bio Picard
- 500 g de marrons entiers Picard
- 5 galets de fond de volaille Picard
- 100 g de crème liquide
- 6 galets de crème fraîche épaisse Picard
- 50 g de graisse de canard
- 1 bouquet garni
- 1L d'eau
- Sel
- Piment d'Espelette

Pour la garniture

- 2 boudins noirs Picard
- 50 g de crème liquide
- 200 g de marrons entiers Picard
- 2 galets de fond de volaille Picard
- 5 cl d'eau
- 50 g de beurre
- Sel
- Piment d'Espelette

Pour les pickles de girolles

- 120 g de girolles Picard
- 60 g de vinaigre blanc
- 50 g de vinaigre de riz
- 50 g de sucre
- 10 cl d'eau
- 1 étoile de badiane
- 3 graines de cardamome
- 1 pincée de cumin
- 3 baies de genièvre
- 2 baies de poivre de Sichuan
- 1 clou de girofle

Pour le dressage

- Pluches de cerfeuil

1. Dans un grand sautoir, faites fondre les oignons émincés dans un peu de graisse de canard. Une fois fondus, ajoutez les marrons entiers, laissez enrober de graisse puis mouillez avec 1 litre d'eau et la crème liquide. Ajoutez les galets de fond de volaille.
2. Portez le tout à ébullition, ajoutez le bouquet garni et laissez cuire pendant 25 min. Retirez alors le bouquet garni, ajoutez les galets de crème fraîche, puis mixez pour obtenir un velouté crémeux. Rectifiez l'assaisonnement en sel et piment d'Espelette.
3. Une fois décongelés, sortez la chair des boudins noirs du boyau et versez-la dans un petit sautoir. Faites fondre doucement, ajoutez la crème liquide et

mélangez jusqu'à obtenir une purée épaisse et lisse. Assaisonnez de sel et piment d'Espelette.

4. Dans un petit sautoir, faites fondre le fond de volaille et l'eau, ajoutez le beurre et versez les marrons entiers. Recouvrez d'une feuille de papier sulfurisé et enfournez à 160°. Laissez cuire pendant 15 min de manière à ce que les marrons soient fondants et glacés.
5. Pour les pickles de girolles, versez tous les ingrédients excepté les girolles dans une casserole, portez à ébullition, puis ajoutez les girolles.
6. Portez de nouveau à ébullition puis retirez du feu et laissez mariner pendant au moins 3h.
7. Au moment de servir, déposez un peu de purée de boudin bien chaude dans 4 assiettes creuses, puis ajoutez les marrons glacés au jus et enfin les pickles de girolles.
8. Présentez le velouté bien chaud en soupière. Versez-le dans les assiettes devant les convives et ajoutez quelques pluches de cerfeuil.