



Velouté de fêtes pois chiches, marrons et pains d'épices

Temps de préparation : 40 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour le velouté

- 85 g de pois chiches Origine France Vivien Paille
- 85 g de marrons cuits
- 190 g de chou-fleur
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à café d'épices pour pain d'épice
- 400 ml de bouillon de légumes
- 200 ml de lait ou de crème (facultatif)
- sel, poivre
- huile d'olive

Pour les toppings

- 2 à 4 tranches de pain d'épices
- 4 marrons cuits
- 1 cuillère à soupe de graines de courge (facultatif)
- 120 g de pois chiches cuits
- 1 cuillère à soupe de paprika fumé
- 1 cuillère à café d'huile d'olive

1. Préchauffer le four à 200°C.

Pour les toppings

2. Mélanger 120g de pois chiches avec l'huile et les épices. Les placer sur une plaque, bien espacés et enfourner pour une trentaine de minutes. Remuer de temps à autre et retirer les pois chiches du four quand ils sont bien croustillants.
3. Les mélanger avec les graines de courge et réserver.
Profiter du four encore chaud pour faire toaster les tranches de pains d'épices (environ 2 minutes de chaque côté).

Pour le velouté

1. Écraser les gousses d'ail dans une casserole et les faire légèrement dorer dans un filet d'huile d'olive. Ajouter tous les ingrédients à l'exception du lait (ou de la crème) et des épices et porter à ébullition à couvert. Baisser le feu et laisser mijoter une vingtaine de minute. Une fois le chou-fleur bien tendre, ôter du feu. Ajouter les épices et mixer de manière à obtenir un velouté. Si la texture est trop épaisse, ajouter un peu de lait ou de crème. Si elle est trop liquide, continuer la cuisson quelques minutes sans couvercle, en veillant à ce qu'elle n'accroche pas. Vérifier l'assaisonnement.
2. Répartir la soupe très chaude dans 4 assiettes creuses et ajouter en toppings des brisures de marrons, les pois chiches croustillants, les graines de courge et le pain d'épices détaillé en morceaux.

Cette recette se réalise avec des Pois chiches Vivien Paille disponibles au rayon épicerie (avec les pâtes et le riz) dans la plupart des grandes surfaces.