



## Velouté de châtaignes et coppa Aoste

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 20 min

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 4 tranches de coppa Aoste
- 400 g de châtaignes cuites
- 80 g de noisettes
- 2 échalotes
- 1 noix de beurre
- 30 cl de lait
- 35 cl de crème liquide
- Un filet d'huile d'olive
- Sel et Poivre

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Disposer les noisettes sur une plaque de four à rebords en une seule couche et en les espaçant.
3. Mettre la plaque de noisettes au four et les laisser dorer 15 minutes, en mélangeant toutes les 5 minutes. Puis les concasser finement et les réserver pour mettre au-dessus du velouté.

4. Éplucher et émincer finement les échalotes.
5. Dans une sauteuse, faire fondre une noix de beurre et faire revenir les échalotes pendant quelques minutes.
6. Ajouter ensuite les châtaignes, le lait et la crème liquide. Faire cuire à feu doux pendant 20 minutes.
7. Mixer le mélange aux châtaignes.
8. Saler et poivrer.
9. Verser le velouté, ajouter quelques noisettes torréfiées, un filet d'huile d'olive et déposer la coppa Aoste.

Cette recette se réalise avec de la coppa Aoste issue d'une viande poivrée à la texture fondante, disponible en GMS en pack de 10 tranches.

© Aoste