

Velouté de marrons au magret de canard et toast d'œuf de caille

Ingrédients pour 8 personnes :

2 échalotes
450 gr de marrons
250 gr de bouillon de poule
1 branche de céleri
40 cl de crème liquide
8 tranches de pain de mie
8 œufs de caille
8 tranches de magret de canard fumé
Ciboulette

Préparation :

Dans un beurre noisette faire revenir 2 échalotes émincées.
Ajouter y 400 gr de marrons (sous vide ou congelés) et faire à peine revenir.
Ajouter 250 gr de bouillon de poule et le céleri branche coupé en tronçons.
Amener à frémissement et faire cuire 15 minutes (30minutes si marrons frais).
En fin de cuisson ajouter 40 cl de crème liquide (+ ou - de lait selon consistance) et porter à ébullition 2 minutes.
Retirer le céleri.
Passer le tout au blender.
A part, couper quelques marrons frais en lamelles.
Les faire griller dans un peu de beurre.
Prendre 8 tranches de pain de mie et découper dans chaque tranche un cercle à l'emporte pièce.
Faire griller ces cercles dans une poêle avec un peu de beurre.
Casser au centre un œuf de caille (Cuisson moyenne)

Déposer au fond de l'assiette le velouté de marrons brûlant.

Poser dessus à la spatule le toast, et en son centre, l'œuf de caille.

Autour disposer les lamelles de marrons grillées
et le magret de canard fumé roulé.

Décorer de trois brins de ciboulette.

Servir aussitôt.