

Crème de marrons

ingrédients	préparation
<ul style="list-style-type: none">✓ 1 oignon, céleri, poireau✓ 1 vingtaine de marrons✓ 1 litre de fond de volaille✓ Poivre✓ beurre	<ul style="list-style-type: none">✓ Entailler les marrons✓ Mettre les marrons dans de l'eau bouillante✓ Eplucher les marrons (les deux écorces)✓ Émincer les légumes✓ Faire suer oignon, céleri et poireau✓ Amener le fond de volaille à ébullition✓ Mouiller les légumes avec le fond de volaille✓ Rajouter les marrons✓ Assaisonner✓ Cuire à frémissement✓ Retirer 2 marrons pour garniture✓ Mixer (blender)✓ Passer au chinois✓ Rectifier l'assaisonnement✓ Réchauffer✓ Servir avec en garniture des petits morceaux de marrons