



Σούπα Βελουτέ σε σχέδιο Yin Yang με πατάτα και κάστανο

Χειμωνιάτικη Σούπα βελουτέ κάστανο, κρέμα πατάτας και νότες από ξηρούς καρπούς

by Alex Tsiotinis

Υλικά

Εκτέλεση

Για τη βελουτέ κάστανο

1 πακέτο προβρασμένα κάστανα
½ κρεμμύδι
30g βούτυρο
100g κρέμα κάστανο
200g ζωμό κοτόπουλο
150g κρέμα γάλακτος 35%
100g γάλα πλήρες

Για την κρέμα πατάτας

80g πράσο
70g κρεμμύδι
300g πατάτα
200g ζωμό κοτόπουλο
100g κρέμα γάλακτος
100g γάλα
20g καθαρή πραλίνα φουντουκιού (όχι τα προϊόντα που περιέχουν και σοκολάτα)
50g βούτυρο

Βελουτέ κάστανο

- Ζεσταίνουμε μια κατσαρόλα και βάζουμε το βούτυρο να λιώσει.
- Προσθέτουμε το κρεμμύδι το οποίο έχουμε κόψει σε λεπτές φέτες για 3- 4' να μαλακώσει.
- Προσθέτουμε τα κάστανα μαζί με την κρέμα κάστανο, το γάλα, την κρέμα και το ζωμό και βράζουμε για 15' σε μέτρια φωτιά.
- Χτυπάμε με ένα ραβδομπλέντερ.

Κρέμα πατάτας

- Ζεσταίνουμε μια κατσαρόλα και βάζουμε το βούτυρο.
- Μόλις λιώσει προσθέτουμε το κρεμμύδι μαζί με το πράσο κομμένα σε λεπτές φέτες και τσιγαρίζουμε για 3- 4' να μαλακώσουν.
- Προσθέτουμε την πατάτα κομμένη σε κύβους και σβήνουμε με τα υγρά.
- Σιγομαγειρεύουμε μέχρι να μαλακώσει η πατάτα για περίπου 15' (αναλόγως το κόψιμο της πατάτας διαμορφώνεται και η ώρα μαγειρέματος).
- Προσθέτουμε την πραλίνα φουντουκιού και χτυπάμε με το ραβδομπλέντερ μέχρι να αποκτήσει βελούδινη υφή.



Σερβίρισμα

- Βάζουμε σε ξεχωριστές κανάτες τις δυο σούπες και τις σερβίρουμε ταυτόχρονα στο πιάτο.
- Με ένα κουτάλι κάνουμε μια τελίτσα στην κάθε πλευρά με την αντίθετη σούπα.