



## 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 αλάτι

##### 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  
αλάτι

##### 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.
- Διορθώνουμε σε αλάτι.
- 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, διορθώνουμε σε αλάτι 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.