

Velouté automnale aux champignons, aux châtaignes et au tofu fumé¹



©Lili Maillet

Stérilisation 3h00 à 100°

Ingrédients pour 3 Weck "Flacon" de 1062 ml

- 800 grammes de champignons brun rosé en morceaux
- ✓ *La saveur automnale est beaucoup plus prononcée avec des cèpes*
- 800 grammes de châtaignes décortiquées
- 200 grammes de tofu coupé en petit dés
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 gros oignons blancs ciselés

Marinade tofu

- 3 citrons verts
- Tamari
- Citronnelle
- Huile de sésame toastée
- Graines de sésame toastées
- Sel Viking fumé
- Poivre noir fumé
- Paprika fumé



©Lili Maillet

Préparation

- Nettoyer et préparer tous les légumes.
- Couper le tofu en tranche.
- Préparer la marinade et la verser sur le tofu. Réserver une nuit.
- Décortiquer les châtaignes :
 - *Entailler les châtaignes sur toute la longueur du fruit.*
 - *Préchauffer le four à 200°. Déposer les châtaignes sur un plateau et chauffer 20 à 25 minutes.*
 - *Décortiquer les châtaignes sans oublier d'ôter la petite peau.*
 - *Idéalement utiliser du tofu fumé si vous avez un fumoir.*
- Faire revenir les oignons dans l'huile et ajouter les champignons.
- Quand les oignons et les champignons sont dorés, ajouter le tofu et les châtaignes.
- Saler et poivrer. Ajouter 1,5 à 2 litres d'eau.
- Couvrir et laisser mijoter 15 à 20 minutes en remuant souvent.
- Prélever une partie du jus de cuisson.
- Mixer au blender.
- Ajouter au fur et à mesure le jus de cuisson et 20 à 40 centilitres de crème fraîche UHT selon la consistance souhaitée.
- Avant la mise en bocaux, goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Procéder au traitement thermique à 100° pendant 3h00.
- Dresser dans des coupelles ramequins et parsemer d'éclats de châtaignes torréfiées et concassées.



©Lili Maillet