



Purée de châtaignes aux crevettes, légumes et chorizo

Temps de préparation: 15 minutes

Niveau: facile

Ingrédients pour 4 personnes:

250 g de crevettes d'Equateur cuites
1 échalote
20 g de beurre
500 g de marrons cuits
1 L de bouillon de volaille
25 cl de crème.
50 g de petits pois cuits
1 chorizo doux
1 carotte et 1 courgette
50 g de tomates cerises
100 g de champignons de Paris
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre



Préparation:

1. Décongeler et égoutter les crevettes.
2. Couper l'échalote et faire revenir à feu doux avec le beurre puis ajouter les marrons cuits et mouiller avec le bouillon de volaille. Enfin laisser cuire 30 minutes à feu doux.
3. Mixer le velouté et ajouter la crème. Couper la carotte et la courgette non pelée et évidée en petits cubes, ainsi que les champignons. Faire revenir le tout à feu vif avec les petits pois pendant 5 à 6 minutes. Poêler les crevettes à feu vif pendant 5 à 6 minutes.
4. Couper le chorizo en fines tranches, les mettre sur une plaque au four à 200°C pendant 6 minutes. Les retirer du four et les poser sur du papier absorbant, elles sécheront en refroidissant.
5. Dressage: mettre 300g de purée de châtaigne dans une assiette creuse ou une petite cassolette. Ajouter ensuite en topping, 200g du mélange de légumes ainsi que 3 ou 4 tomates cerises coupées en deux. Enfin ajouter les crevettes (5 à 6) et décorer avec le chorizo croustillant.