



chef  
**PASCAL  
NOLIN**

**Le Comptoir  
de Saint-Cyr**  
RESTAURANT À LA CAMPAGNE

## LE COMPTOIR DE SAINT-CYR

17 route de Lyon  
Saint-Cyr-au-Mont-d'or



Image non contractuelle

## SOUPE DE CHOU-FLEUR, GINGEMBRE ET CHÂTAIGNES

par Pascal Nolin

### INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 1 chou-fleur
- 1 carotte
- 1 oignon
- 5 g de gingembre frais
- 1/2 branche de céleri
- 1 bouillon de poule
- 20 cl de crème liquide fraîche
- 50 g de beurre
- Huile d'olive
- Sel

### PRÉPARATION

1. Éplucher la carotte, l'oignon et le céleri. Faire suer doucement sans coloration dans une grande casserole
2. Couper le chou-fleur et l'ajouter à la préparation, toujours sans coloration
3. Mouiller avec le bouillon de poule à hauteur
4. Cuire pendant 20 minutes, ajouter la crème, le gingembre râpé et mixer
5. Émincer les châtaignes sous vide et les faire revenir au beurre. Les ajouter au moment de l'envoi sur la crème de chou-fleur.

#### L'ASTUCE DU CHEF !

Le gingembre ramène  
de la fraîcheur  
et de la légèreté au plat !