



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 CHÂTAIGNE

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 !