



chef

**FRÉDÉRIC  
THERRIAUD**

meilleur ouvrier de France

**YANICK  
FRESSENON**



**plato**  
RESTORANT

**LE PLATO**

1 rue Villeneuve  
Lyon 4e arrondissement



Image non contractuelle

## SOUPE DE PATATE DOUCE AUX ÉCLATS DE CHÂTAIGNES ET GINGEMBRE

par Frédéric Therriaud  
et Yannick Fressenon (meilleur ouvrier de France Primeur)

### INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 500g de patate douce
- 4 oignons
- 100g de châtaigne
- 1l d'eau ou de bouillon (légume ou viande)
- Sel
- Thym
- Gingembre râpé frais



### PRÉPARATION

1. Éplucher et laver les poireaux, puis les émincer finement
2. Éplucher et laver les oignons, puis les émincer finement
3. Faire suer au beurre les oignons et les poireaux, puis saler
4. Éplucher les pommes de terre, les couper en tranches fines et ajouter aux poireaux
5. Ajouter l'eau et faire cuire pendant 15 minutes avec le bouquet garni
6. Ajouter la crème fraîche, le beurre et le persil haché, puis cuire à nouveau pendant 5 à 10 minutes
7. Mixer jusqu'à la consistance souhaitée, puis rectifier l'assaisonnement (sel et poivre).

### L'ASTUCE DU CHEF !

Ajouter quelques croustons préalablement grillés et un peu de fromage râpé au moment de servir, une touche de curcuma ou du piment d'Espelette selon votre goût.

