

# Crème de châtaigne au Comté

## Ingrédients ( pour 4 personnes )

- 1 kg de Châtaigne d'Ardèche AOC épluchées
- 100 g de Comté râpé
- 100 g de Comté taillé en petits dés
- 50 cl de bouillon de volaille
- 6 feuilles de céleri
- Quelques feuilles de coriandre
- 1 L de lait
- 75 cl de crème liquide
- 2 tranches de jambon cru
- Sel, poivre et muscade



## Préparation

> Cuire les châtaignes dans du lait pendant 20 minutes ( ou à l'eau, mais les châtaignes seront moins tendres ). Réserver 1 tiers ( et détailler en brisures), et mouliner les 2 autres tiers. Rassembler le bouillon de volaille, une râpée de noix de muscade, les feuilles de céleri et les châtaignes moulinées. Saler, poivrer et porter à ébullition. Puis ajouter la crème et le Comté râpé.

> Faire bouillir de nouveau quelques minutes, puis mixer finement afin d'obtenir une texture veloutée. Servir très chaud en incorporant à la crème quelques brisures de châtaignes et les dés de Comté, puis parsemer de feuilles de coriandre. On peut également faire sécher au four quelques tranches très fines de Jambon cru à déposer sur la crème pour lui ajouter du croquant.

## Conseil

### ACCORD AVEC UN VIN DU JURA :

Cette crème s'accompagne volontiers d'un Côtes du Jura rouge ( cépage Trousseau ).

### ACCORD AVEC UN VIN D'UNE AUTRE RÉGION :

Un AOC Ventoux blanc ( cépages Grenache Blanc et Clairette ).

*Bon appétit !*