

# Velouté de châtaignes, patates douces et lait de coco

(La soupe de Bruno)

## Ingrédients :

2 c. à soupe d'huile d'olive

50 g de beurre

3 échalotes, 1 oignon, 3 gousses d'ail

800 g de châtaignes

500 g de patates douces

6 litres de bouillon de volaille

Sel, poivre, muscade

1 boîte 4/4 lait de coco

Champignons

Cerfeuil, crème fraîche, cognac (1/2 verre)

200 g de lardons

Faire suer ail, oignons, échalotes hachées dans l'huile d'olive et le beurre. Ajouter les châtaignes et les patates douces épluchées et coupées en morceaux. Puis, incorporer cognac, bouillon de volaille, assaisonnement. Faire bouillir, ajouter le lait de coco et faire mijoter 2h. Ajouter les lardons et les champignons et continuer la cuisson pendant 1/4h. Ajouter le cerfeuil et mixer. Passer au chinois si petits grains puis crémier et rectifier assaisonnement si nécessaire. Servir chaud avec quelques feuilles de cerfeuil