

Velouté de châtaignes et toasts poire-ricotta à la sauge poêlée

Préparation : 20 min. Cuisson : 25 min.

POUR 4 PERSONNES :

600 g de châtaignes au naturel en bocal
 • 1 échalote • 80 cl de bouillon de légumes
 • 10 cl de crème • 20 g de beurre
 • Sel, poivre

Pour les tartines : 4 tranches de pain de campagne • 100 g de ricotta • 1 poire
 • 20 petites feuilles de sauge • 2 c. à soupe d'huile d'olive • Sel, poivre

1. Faites chauffer le bouillon.
2. Épluchez et hachez l'échalote. Faites fondre le beurre dans une grande casserole, et faites-la revenir pendant 2 min. Ajoutez les châtaignes, poursuivez la cuisson 2 min en mélangeant régulièrement, puis versez le bouillon. Faites cuire pendant 15 min, puis mixez avec la crème, en ajoutant de l'eau au besoin, selon la texture souhaitée. Salez et poivrez.
3. Préchauffez le four en position grill.
4. Coupez la poire en quatre, ôtez le cœur et coupez-la en lamelles. Tartinez de ricotta les tranches de pain, puis garnissez-les de lamelles de poire. Poivrez, arrosez d'un filet d'huile d'olive et enfourmez pour 2 à 3 min.
5. Faites poêler les feuilles de sauge 1 min dans l'huile restante. Égouttez-les sur du papier absorbant et répartissez-les sur les tartines et le velouté avant de servir.