

# Plaisir d'automne aux châtaignes

**Pour 4 personnes**

**Préparation : 20 min**

**Cuisson : 45 min**



## Ingrédients

- 25 g de beurre
- 20 g d'échalotes
- 110 g de farine de châtaigne
- 25 cl de vin blanc *Château La Rame, Sainte Croix du Mont*
- 250 g de châtaignes précuites
- 1 feuille de laurier
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 250 g de crème
- 50 g de farine
- 6 jaunes d'œufs
- Bain de friture
- Sel, poivre

## Préparation

- 1- Dans une casserole sur feu moyen, mettez à fondre le beurre et ajoutez les échalotes taillées finement. Faites-les revenir pendant 2 minutes.
- 2- Incorporez 35g de farine de châtaigne et laissez cuire durant 1 minute. Puis ajoutez le vin blanc et les châtaignes, 1 litre d'eau, le laurier et les cubes de bouillon de volaille. Assaisonnez. Laissez cuire pendant 40 minutes sur feu moyen.
- 3- Mixez et passez à la passette. Ajoutez la crème. Réservez cette soupe au chaud.
- 4- Mélangez 75 g de farine de châtaigne avec la farine et les jaunes d'œufs. Etalez finement cette pâte à l'aide d'un rouleau. Coupez-les en fins spaghettis à l'aide d'un couteau. Mettez-les à frire dans une friteuse à 160°C.
- 5- Servez la soupe de châtaigne chaude avec des spaghettis en surface.

*Servez ce plat accompagné d'un Château La Rame, Cadillac Côtes de Bordeaux Rouge.*