**Velouté de carottes aux châtaignes**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/11/veloute-de-carottes-aux-chataignes-p1270469-r-scaled.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1 oignon**  
**- 1 gousse d'ail**  
**- 700 g de** [**carottes**](https://recettes.de/carottes)  
**- 300 g de** [**châtaignes**](https://recettes.de/chataigne) **(+ quelques-unes pour le décor)**  
**- 1 litre d'eau**  
**- 2 tablettes de** [**bouillon de légumes**](https://recettes.de/bouillon-de-legumes)  
**- 100 g de** [**crème fraîche**](https://recettes.de/creme-fraiche)  
**- 50 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)  
**- Huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

Éplucher et émincer l'oignon et l'ail dégermé.  
Éplucher les carottes et les couper en dés.  
Faire blondir l'oignon dans un filet d'huile chaude.  
Ajouter les carottes et l'ail et laisser revenir pendant quelques minutes en remuant.  
Incorporer les châtaignes et laisser revenir encore quelques minutes.  
Couvrir d'eau et déposer les tablettes de bouillon.  
Porter à ébullition et laisser cuire à couvert une trentaine de minutes.  
Incorporer la crème et mixer finement.  
Ajouter éventuellement le mascarpone.  
Rectifier l'assaisonnement en sel et poivrer.  
Répartir dans les assiettes et parsemer de morceaux de châtaignes.  
Servir bien chaud.