**Velouté de fête aux châtaignes**

 **Pour 16 petites verrines**

[**- 1 échalote**](https://recettes.de/pain-d-epice)
[**- 20 g de beurre**](https://recettes.de/pain-d-epice)
[**- 2 bocaux (2x420 g) de châtaignes cuites**](https://recettes.de/pain-d-epice)
[**- 500 ml d'eau**](https://recettes.de/pain-d-epice)
[**- 2 tablettes de bouillon de volaille**](https://recettes.de/pain-d-epice)
[**- 200 g de crème liquide**](https://recettes.de/pain-d-epice)
[**- noix de muscade**](https://recettes.de/pain-d-epice)
[**- sel & poivre du moulin**](https://recettes.de/pain-d-epice)
[**- foie gras et pain d'épices**](https://recettes.de/pain-d-epice)

[**16 verrines de 10 cl**](https://recettes.de/pain-d-epice)

Éplucher et ciseler l'échalote et la laisser [**suer**](https://croquantfondantgourmand.com/?s=petit+lexique) dans le beurre chaud.
Couper grossièrement les châtaignes, les ajouter et remuer pour les enrober de gras. Incorporer l'eau et les tablettes de bouillon.
Porter à ébullition puis laisser frémir à température douce pendant 15 à 20 minutes (surveiller pour que le liquide ne s’évapore pas complètement).
Ajouter la crème. Mixer.
Vérifier l'assaisonnement en sel, poivrer et râper une bonne pincée de muscade.
Répartir le velouté dans les verrines à l'aide d'une poche à douille.
Couvrir et réserver à température ambiante.
Passer quelques tranches de pain d'épices au grille-pain et y découper des languettes.
Déposer quelques dés de foie gras sur la verrine.
Servir à température ambiante.