 **Cappuccino de marrons**

[Une image contenant nourriture, laitier, vaisselle, dessert

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/3051/12/cappuccino-de-marrons-p1090653.jpg-r-copy.jpg) **Pour 6 (entrée) ou 10 (apéro)**

**La veille ou au moins 4 heures à l'avance**

**La chantilly au parmesan :  
- 100 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan)  
**- 300 g de crème fleurette**  
**- poivre**

Couper le parmesan en morceaux  et les déposer dans le bol du Thermomix.  
Programmer **20 secondes/vit 9** pour le râper finement.  
Verser la crème liquide sur le fromage, poivrer et programmer   
**5 minutes/90°C/vitesse 2**.  
Verser dans un petit saladier, filmer et laisser refroidir.  
Placer au réfrigérateur pendant au moins 4 heures (jusqu'au lendemain pour moi).

**La veille ou un moment avant le repas :**

**Le velouté de châtaigne :  
- 3 échalotes**  
**- 10 g de beurre**  
**- 420 g de**[**châtaignes**](https://recettes.de/chataigne)**au naturel (un grand bocal)**  
**- 500 g de lait**  
**- 200 g d'eau  
- ½ tablette de bouillon de volaille  
- sel (sel à la truffe pour moi) et poivre du moulin**

Éplucher et couper les échalotes en gros morceaux.  
Les déposer dans le bol du Thermomix et programmer **4 secondes/vitesse 5** pour les émincer.  
Ajouter 10 g de beurre et programmer **3 min 30/varoma/vitesse 1** pour laisser les échalotes blondir.  
Incorporer les châtaignes cuites et programmer **2 secondes/vitesse 5** pour bien mixer l'ensemble.  
Diluer la moitié de tablette de bouillon de volaille dans 200 g d'eau chaude.  
Racler les parois du bol du Thermomix pour faire tomber tous les débris de châtaignes, ajouter le bouillon de volaille et 500 g de lait.  
Programmer **20 minutes / 100 ° C/ vitesse 1** en retirant le gobelet .  
Lorsque la cuisson est terminée, programmer 30 secondes/vitesse 10 pour mixer finement le potage.  
Rectifier l'assaisonnement en sel (pour moi un soupçon de sel à la truffe) et poivrer.  
Réserver au frais si la préparation a été faite la veille.

**Peut se faire la veille**  
**Pour la décoration :  
- 4 tranches de pain à la châtaigne ou simplement de pain  
- 30 g de beurre**  
**- ou comme moi 3 tranches de pain d'épices**

Si vous voulez proposer des petits croûtons, couper le pain en tout petits carrés.  
Faire revenir les petits croûtons dans le beurre chaud, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et bien croustillants.  
Les laisser refroidir sur un papier absorbant et les enfermer dans un bocal si vous les avez préparés la veille.  
Moi j'ai préféré mixer 3 tranches de [**pain d'épices**](https://croquantfondantgourmand.com/?s=pain+d%27%C3%A9pices) que j'avais préparé quelques jours avant. J'ai également conservé la poudre dans un petit bocal.

**Au moment de servir**  
**La présentation :  
- huile de truffe (facultatif)**  
**- sel à la truffe (facultatif)**

Fixer le fouet dans le bol du Thermomix et verser la crème au parmesan bien froide.  
Programmer **1 min 30/vitesse 3** et ne pas fouetter plus longtemps pour que la préparation ne graine pas.  
On obtient une chantilly ferme et légère.  
Faire réchauffer le velouté si vous l'avez préparé à l'avance, ainsi que les petits croûtons.  
Verser le velouté chaud dans les verrines.  
Déposer un toupet de chantilly à l'aide de la poche à douille.  
Arroser éventuellement de quelques gouttes d'huile à la truffe.  
Déposer quelques croûtons bien dorés ou comme moi, saupoudrer de chapelure de pain d'épices et éventuellement de quelques grains de sel à la truffe.  
Servir immédiatement.

Le velouté peut très bien se préparer à la casserole, il faudra le mixer finement ensuite.  
Et la chantilly peut se monter à la main ou au batteur.