



Velouté de panais aux marrons

Velouté of parsnip with chestnuts

Pastinakencreme mit Maronen

PONTHIER
une histoire de fruit

Velouté de panais aux marrons

Velouté of parsnip with chestnuts

Pastinakencreme mit Maronen

Pour 4 personnes

VELOUTÉ DE PANAIS

Panais	400g
Echalotes	2
Beurre	50g
Marrons cuits PONTHER	100g
Crème liquide entière	10cl
Eau	QS
Sel	QS
Poivre	QS

Éplucher le panais et les échalotes. Émincer les échalotes en fines lamelles. Couper le panais en dés d'environ 1 cm de côté et les marrons cuits PONTHER en 2. Dans une cocotte chaude, faire suer les échalotes avec le beurre et une pincée de sel. Cuire 3 minutes puis ajouter le panais et les marrons. Ajouter de l'eau afin de couvrir le panais, saler et poivrer, puis cuire à feu moyen pendant 20 minutes, en remuant de temps en temps. Ajouter la crème liquide, faire bouillir à gros bouillon environ 1 minute puis mixer. Rectifier l'assaisonnement et réserver.

CRUMBLE

Beurre	50g
Parmesan râpé	50g
Chapelure	50g
Farine	50g
Marrons cuits PONTHER	50g

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Couper le beurre en petits cubes. Mettre tous les ingrédients, sauf les marrons, dans un saladier et mélanger du bout des doigts jusqu'à obtenir un sable grossier. Couper les marrons en 4 et les incorporer sans trop les casser. Étaler le crumble sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé puis mettre au four environ 12 minutes, jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

DRESSAGE

Marrons cuits PONTHER	50g
Huile de noix	QS

Couper les marrons en petits morceaux et les disposer au fond d'assiettes creuses. Verser la crème de panais parsemer de crumble. Ajouter quelques gouttes d'huile de noix.

ASTUCE

Pour le crumble, vous pouvez remplacer le parmesan par de la poudre de noisette ou de la poudre d'amande. Le crumble se conserve très bien dans une boîte en fer, dans un endroit sec. Il peut aussi agrémente vos salades, vos pâtes ou vos soupes.

Serves 4

VELOUTÉ OF PARSNIP

Parsnips	400g
Shallots	2
Butter	50g
PONTHER cooked chestnuts	100g
Full fat single cream	10g
Water	SQ
Salt	SQ
Pepper	SQ

Peel the parsnips and shallots. Cut the shallots into thin strips. Cut the parsnips into 1cm cubes and the PONTHER cooked chestnuts in half. In a hot casserole dish, sweat the shallots with the butter and a pinch of salt. Cook for 3 minutes, then add the parsnips and chestnuts. Add enough water to cover the parsnip, season with salt and pepper and cook over a medium heat for 20 minutes, stirring occasionally. Add the single cream, bring to the boil for about 1 minute and mix. Adjust the seasoning and set to one side.

CRUMBLE

Butter	50g
Grated parmesan cheese	50g
Breadcrumbs	50g
Flour	50g
PONTHER cooked chestnuts	50g

Preheat the oven to 180°C (gas mark 6). Cut the butter into small cubes. Put all ingredients except the chestnuts in a bowl and mix with your fingertips until you have a sandy texture. Quarter the chestnuts and incorporate them without breaking them up too much. Spread the crumble on a baking sheet lined with baking paper and bake in the oven for about 12 minutes until golden brown.

ASSEMBLY

PONTHER cooked chestnuts	50g
Walnut oil	SQ

Cut the chestnuts into small pieces and arrange them at the bottom of soup plates. Pour over the parsnip cream and sprinkle with crumble. Add a few drops of walnut oil.

TIP

For the crumble, you can replace the parmesan cheese with ground hazelnuts or almonds. The crumble keeps very well in a tin stored in a dry place. It can also liven up your salads, pasta or soups.

Für 4 Personen

PASTINAKENCREME

Pastinaken	400g
Schalotten	2
Butter	50g
Gekochte Maronen von PONTHER	100g
Süße Sahne, Vollrahmstufe	100ml
Wasser	Nach Belieben
Salz	Nach Belieben
Pfeffer	Nach Belieben

Die Pastinaken und die Schalotten schälen. Die Schalotten in feine Scheiben schneiden. Die Pastinaken in etwa 1 cm große Würfel schneiden und die gekochten Maronen von PONTHER halbieren. In einem erhitzten Topf die Schalotten mit der Butter und einer Prise Salz anschwitzen. 3 Minuten lang garen lassen und die Pastinaken und Maronen hinzugeben. Wasser hinzugeben, bis die Pastinaken abgedeckt sind, salzen und pfeffern und bei mittlerer Hitze 20 Minuten lang kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Die Sahne hinzugeben, bei starker Hitze etwa 1 Minute lang aufkochen und anschließend mit dem Stabmixer zu einer Creme verrühren. Nach Geschmack nachwürzen und zur Seite stellen.

CRUMBLE

Butter	50g
Geriebener Parmesan	50g
Paniermehl	50g
Mehl	50g
Gekochte Maronen von PONTHER	50g

Den Backofen auf 180°C (Stufe 6) vorheizen. Die Butter in kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten, mit Ausnahme der Maronen, in eine Schüssel geben und mit den Fingerspitzen zu einem grobkörnigen Crumble vermengen. Die Maronen vierteln und vorsichtig hinzugeben, damit sie nicht zu stark zerbrechen. Den Crumble auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und 12 Minuten lang im Ofen goldbraun backen.

ANRICHTEN

Gekochte Maronen von PONTHER	50g
Nussöl	Nach Belieben

Die Maronen in kleine Stücke schneiden und auf einen tiefen Teller geben. Die Pastinakencreme darüber gießen und schließlich mit dem Crumble dekorieren. Einige Tropfen Nussöl hinzugeben.

TIPP

Für den Crumble können Sie den Parmesan durch gemahlene Haselnüsse oder Mandeln ersetzen. Der Crumble lässt sich am besten in einer Blechdose an einem trockenen Ort aufbewahren. Sie können ihn auch zum Verfeinern Ihrer Salate, Nudelgerichte oder Suppen verwenden.