VELOUTE CHAMPIGNONS-MARRONS & SA QUENELLE CHEVRE-RAIFORT

Pour 4 personnes ou 2 gourmands qui ne mangeront que le velouté et un dessert
Préparation : 10 min
Cuisson : 20 min

500 g de champignons de Paris
2 échalotes
1 gousse d'ail
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1/2 litre de bouillon de légumes (ou de volaille)
200 g de purée de marrons (ou de marrons cuits)
1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse ou liquide
100 g de chèvre frais
1 cuillère à soupe de jus de citron
1 cuillère à café de raifort
sel
poivre
thym

1. Nettoyer les champignons, les couper en quatre pour les plus gros. Eplucher et émincer les échalotes. Eplucher et écraser l'ail.
2. Faire chauffer l'huile dans une grande cocotte, y faire revenir les échalotes et l'ail jusqu'à légère coloration, ajouter les champignons (et les marrons si utilisés entiers), remuer pendant 3-4 min puis ajouter le bouillon chaud, un peu de thym. Laisser cuire 10 à 15 min à feu doux.
3. Pendant ce temps, mélanger le fromage de chèvre frais avec le raifort, le jus de citron. Saler, poivrer et réserver.
4. Quand les champignons sont cuits, mixer le contenu de la cocotte avec la crème fraîche, ajouter à ce moment la purée de marrons (si l'on n'a pas utilisé de marrons entiers cuits).
5. Remixer pour homogénéiser, remettre sur le feu pour réchauffer le velouté. Rectifier si besoin l'assaisonnement.
6. Servir la soupe dans un bol ou une assiette comme il vous plaira et déposer une quenelle de chèvre-raifort dessus. Saupoudrer d'un peu de thym et déguster chaud !