

## Crème de Ratte du Touquet au jus de dinde aux marrons

Une recette de lendemain de fêtes par Alexandre Gauthier

**Préparation** : 15 min | **Cuisson** : 30 min

**Pour 4 personnes**

### Ingrédients

- 500g de Ratte du Touquet
- 80 à 150g de jus de dinde aux marrons
- 1 blanc de dinde
- 4 marrons
- 1 botte de ciboulette
- 2 tranches de pain de mie
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

**Épluchez** les Ratte du Touquet et conservez-les dans de l'eau fraîche, le temps de l'épluchage.

**Versez-les** dans une casserole et mouillez-les à hauteur avec de l'eau froide sans sel. Faites-les cuire à feu moyen pendant 30 minutes.

**Placez-les** ensuite dans un blender avec l'eau de cuisson et mixez-les jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse. Ajoutez le jus de la dinde aux marrons. Salez éventuellement. Réservez au chaud.

**Coupez** le pain de mie en petits cubes. Faites-les dorer à la poêle avec l'huile d'olive. Coupez en petits morceaux le blanc de dinde et les marrons.

**Ciselez** la ciboulette. Répartissez au fond de 4 bols le pain de mie.

**Versez** la crème de Ratte. Parsemez des cubes de dinde, des brisures de marrons et de ciboulette. **Servez** aussitôt.