



**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes

**1 MARCHÉ**  
**1 CHEF**  
**1 RECETTE**

**AUVERGNE-RHÔNE-ALPES**

*La gastronomie locale  
l'honneur*



la Région aime  
ses marchés



Crèmeux de poireaux aux  
poires et éclats de marron  
torréfié

Clément LATTIER



Plat



1h30



1h15



12 pers.

## Ingrédients

- 250g de poireau
- 1 poire William
- 1kg d'oignon brun
- 15cl de vin blanc
- 50cl de crème fluide
- Quelques marrons torréfiés

## Préparation

1. Eplucher, laver et tailler les légumes et les fruits en brunoise
2. Faire suer les oignons et les poireaux pendant plusieurs minutes
3. Mouiller avec le vin blanc et réduire de moitié
4. Cuire la préparation pendant 10 minutes
5. Ajouter les poires cuites dans un sirop au préalable
6. Mixer le tout le plus fin possible
7. Concasser les marrons torréfiés, les parsemer sur la préparation et servir

