VELOUTÉ DE PANAIS

Posted on novembre 11, 2019 by Florence Breuil

Category: Mange ta soupe !
Tag: Panais

Cuit, ce légume racine possède une saveur sucrée aux notes de noix de muscade et de persil. Nul besoin de lui adjoindre un quelconque autre légume pour mitonner l'un des plus délicats et succulents veloutés qui soit. Pour cela, faites cuire à la vapeur environ 200g de panais par personne. Passez-les au mixeur avec l'eau de cuisson et quelques pincées de fleur de sel (à la truffe, vous accentuerez délicieusement leurs saveurs légèrement terreuses). Ajoutez-y de la crème fleurette jusqu'à ce que la consistance vous paraisse suffisamment onctueuse. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Servez et parsemez votre velouté de quelques feuilles de persil plat, de noisettes torréfiées et concassées. Ainsi que de quelques gouttes d'huile de noisette.