



VELOUTE DE PANAIS AUX COQUILLAGES

Ingédients : pour une dizaine de verrines

1 oignon, 1 blanc de poireau

350 grs de panais

300 grs de coquillages cuits (coques, petites moules...)

Sel, poivre, piment (cayenne ou de la Jamaïque)

100 grs de crème liquide

Un peu de ciboulette

Bien laver et rincer les coques ou les moules (laisser tremper les coques dans un peu d'eau pour éliminer le sable). Cuire les coquillages dans une fondue d'échalote au beurre, 1 gousse d'ail et un peu de céleri vert et de thym. Récupérer le jus de cuisson, décoquiller.

Faire suer l'oignon et le blanc de poireau au beurre, ajouter les panais épluchés et coupés en morceaux, mouiller avec le jus des coquillages pour juste les couvrir (ajouter un peu d'eau si nécessaire). Cuire à petit bouillon pendant 15 mn. Ajouter la crème fraîche, puis les coquillages. Mixer le tout. Passer à travers un chinois. Vérifier l'assaisonnement et ajouter le piment.

Servir tiède ou froid dans des petits verres, garnir avec de la ciboulette et peut être quelques coques réservées.

Blog : maptitcuisine.canalblog.com