

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

VELOUTE DE PANAIS

pour 4 personnes :

500g panais bien blancs - 1 échalote - 50cl d'eau - 20cl lait 1/2 écrémé - 50g lardons fumés - 10cl crème liquide entière - 1/2 botte persil plat -

Dans une cocotte, verser 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Faire revenir à feu moyen l'échalote hachée. Ajouter les panais pelés et coupés en cubes. Saler légèrement. Verser le lait et l'eau. Porter à ébullition. Cuire 20 minutes à feu moyen en remuant de temps en temps. Mixer finement au mixeur plongeant ou au blender. Réserver au chaud. Pendant ce temps, couper les lardons en petits dés, les faire revenir pendant 2 minutes dans une petite poêle, verser la crème et cuire couvert pendant 10 minutes à feu doux.

Mélanger la soupe avec les lardons à la crème. Verser dans les assiettes et saupoudrer de persil plat ciselé.