

VELOUTÉ DE PANAIS ET POIRE

Posted on avril 2, 2023 by Florence Breuil



Category: [Mange ta soupe !](#)

Tag: [Panaïs](#)



Pour 2 personnes

200g de panais pour le velouté et 50g pour les chips, 1 échalote, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 100g de poire, 400ml de bouillon de poule, fleur de sel et poivre du moulin, fève tonka ou noix de muscade fraîchement râpée.

Epluchez, émincez l'échalote et faites-la revenir avec une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une grande casserole. Pelez et taillez grossièrement 200g de panais et 100g de poire. Ajoutez les

morceaux dans la casserole. Faites-les revenir quelques minutes et couvrez-les de bouillon. Portez à ébullition. Réduisez le feu puis laissez mijoter 30 minutes.

Préchauffez votre four à 190°. Pelez et taillez finement le panais restant en fines lamelles. Arrosez-les d'huile d'olive, mélangez-bien puis disposez-les sur une plaque de cuisson chemisée de papier sulfurisé. Enfournez 20 minutes afin qu'elles se dorent la pilule.

Mixez le velouté. Rectifiez l'assaisonnement si besoin, dressez et parsemez de chips de panais. Saupoudrez d'un peu de fève tonka ou de noix de muscade râpée et servez.

