

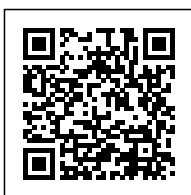
VELOUTÉ DE PERSIL TUBÉREUX

Posted on novembre 19, 2020 by Florence Breuil



Category: [Mange ta soupe !](#)

Tag: [Persil tubéreux](#)



La racine du persil ressemble à s'y méprendre à du panais. Il se révèle aussi assez doux et sucré et fera un étonnant velouté. Il vous faudra l'équivalent par personne de 200 g de persil tubéreux, de deux cuillères à soupe de crème crue. 1/2 échalote. Une noisette de beurre. Une cuillère à soupe d'huile d'amande ainsi qu'une poignée d'amandes. Du sel et du poivre du moulin.

Epluchez le persil tubéreux et détaillez-le en morceaux. Epluchez et ciselez l'échalote. Faites-la blondir dans une casserole avec une noisette de beurre. Ajoutez ensuite les morceaux de persil et faites-les revenir 5 minutes environ. Couvrez d'eau, salez d'une pincée de gros sel. Laissez cuire à couvert et à feu doux 30 minutes. Lorsque le persil tubéreux est cuit, mixez-le avec la crème. Rectifiez l'assaisonnement. Versez dans un bol et déposez quelques gouttes d'huile d'amande ainsi que quelques amandes concassées sur le dessus. Poivrez. Et dégustez sans attendre...

