



Velouté de panais

garni de pleurots grilées et croutons

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

250 g échalotes
12 blancs de poireaux
(*fines rondelles + un peu de vert supplémentaires*)
50 g de beurre (salé)
1.200g de pommes de terre
(en cube)
2.500 ml bouillon de
légumes
500 ml de crème soja
cuisine
huile d'olive

Pour la garniture

cresson
100 g oignons frits
le ver de poireaux

MODE DE PRÉPARATION

- Faire revenir l'échalote dans un filet d'huile d'olive. Ajouter le poireau et le beurre et faire mijoter. Ajouter les pommes de terre et le bouillon de légumes. Porter à ébullition et laisser mijoter pendant 25 minutes.
- Faire frire brièvement la moitié du blanc de poireau.
- Versez la crème dans la soupe et mélangez finement au mixer.
- Finaliser
- Répartissez l'oignon frit avec le vert du poireau (*très finement coupé*) et une poignée de cresson sur le velouté.
- Bon appétit !