



# Velouté de panais

garni de pleurots grillées 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 !