



Crème de panais, pommes vertes et curry

Temps de réalisation : 30 minutes - Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 4 personnes :

Ingrédients :

500 g de panais
2 pommes vertes Granny Smith
2 oignons
½ litre de bouillon de volaille
2 cuillères à café de curry
Sel et poivre de Malabar
2 grosses cuillères à soupe de crème fleurette
2 cuillères à soupe d'huile de colza
Cerfeuil ciselé

Préparation :

- . Éplucher le panais et les oignons.
- . Émincer les oignons et couper les panais en cubes.
- . Éplucher les pommes.
- . Dans une casserole, faire chauffer l'huile doucement.
- . Verser les oignons et les faire revenir sans prendre couleur 2 à 3 minutes.
- . Ajouter les panais et mélanger.
- . Verser le bouillon.
- . Rajouter de l'eau pour couvrir les légumes.
- . Saler et laisser cuire 15 minutes.
- . Rajouter les pommes coupées en cubes et laisser de nouveau 15 minutes.
- . Au bout de ce temps, mixer la soupe dans un blender pour obtenir une belle consistance onctueuse.
- . Poivrer et ajouter les $\frac{3}{4}$ du curry.
- . Verser dans la casserole.
- . Verser la crème et donner un ou deux bouillons pour réchauffer.
- . Dans chaque assiette, verser le velouté et saupoudrer d'une pincée de curry et de cerfeuil.