Velouté de panais aux noisettes

Un velouté délicatement sucré, au goût de terroir, relevé de noisettes torréfiées. Le panais, trop souvent oublié, y brille.

4 personnes	10 min préparation	25 min cuisson	35 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 600 g de panais
- 1 oignon
- 1 c. à soupe de huile de noisette
- 600 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 50 ml de crème liquide
- 30 g de noisettes

Préparation

1. Éplucher les panais et les couper en rondelles.
2. Faire dorer les noisettes à sec dans une poêle, puis les concasser.
3. Mettre l'oignon et l'huile dans le bol et hacher.
   5 sec / vitesse 5
4. Faire revenir l'oignon.
   3 min / 100°C / vitesse 1
5. Ajouter les panais, l'eau et le bouillon, puis cuire.
   22 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
6. Ajouter la crème et mixer.
   1 min / vitesse 10
7. Servir parsemé de noisettes.

Le conseil de Tiha
Retire le cœur dur des gros panais avant de les cuire, il peut être fibreux.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.