Mmmmh!

Velouté de panais aux noisettes grillées

Ingrédients

40 cl de crème de riz
900 g de panais
1,25 L de bouillon de légumes
2 càs d'huile d'olive
2 oignons
2 grosses poignées de noisettes
Sel
Poivre

Personnes: 10

Temps de cuisson: 30 min.

Temps de préparation: 30 min.

Matériel spécifique

Cook Expert ou mixeur plongeant

Instructions

- Epluchez les panais, et coupez-les en dés.

- Emincez l'oignon.

- Dans une casserole, faites chauffer l'huile d'olive et faites revenir à feu doux les oignons émincés.

- Quand il devient translucide, ajoutez les panais, faites revenir le tout 5 minutes puis ajoutez le bouillon de légumes.

- Couvrez et cuire pendant 25 minutes, jusqu'à ce que le panais soit tendre.

- Ajoutez la crème de riz. Rectifiez l'assaisonnement, puis mixez jusqu'à obtenir une texture lisse (passer au chinois si nécessaire).

- Dans une poêle, torréfiez les noisettes à sec, puis les concasser grossièrement.

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSDUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d'acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be

- Servez le velouté bien chaud, parsemé de noisettes torréfiées.