

VELOUTÉ DE PANAIS ET CHANTILLY AU LARD FUMÉ



Temps de préparation

25 minutes



Temps de cuisson

50 minutes



Niveau de difficulté

**

Ingrédients pour 6 personnes

2 kg de panais 1 oignon 1 gousse d'ail de Lautrec 3 cuillères à soupe d'huile d'olive 2 litres d'eau 50cl de crème liquide

Piment d'Espelette en poudre

Préchauffer votre four, position grill

Préparation de la recette

Eplucher les panais et les couper grossièrement.

Eplucher et émincer l'oignon ainsi que l'ail.

Déroulement de la recette

Dans une cocotte, faire suer l'oignon, l'ail et la moitié du lard à l'huile d'olive (réserver 6 tranches de lard pour la décoration).

Garder la moitié de ces légumes pour plus tard et ajouter le panais et l'eau.

Porter à ébullition et laisser cuire pendant 45 minutes.

Mixer l'autre moitié des légumes refroidis.

Monter la crème en chantilly et ajouter délicatement à la « pâte » de légumes. Rectifier l'assaisonnement.

Mixer le velouté de panais et rectifier l'assaisonnement.

Couper les fines tranches de lard en deux et les passer sous le grill du four quelques minutes tout en surveillant la cuisson!

Servir chaud avec une cuillère à soupe de chantilly froide décorée d'un bout de lard séché.

Utilisez de la crème bien froide pour réaliser la chantilly, elle serd beaucoup plus facile à monter.

Un vrai régal pour une belle entrée mais aussi pour une mise en bouche originale avec cette chantilly salée et gourmande!