

Le granny de Grand Mamie !

Soupe Velouté de Panais , Pommes vertes et curry

-Pour 6 personnes

INGREDIENTS :

- 750 g de panais
- 3 pommes vertes de type Granny Smith
- 3 oignons
- 750ml de bouillon de volaille
- 3 c.à.café de curry
- Sel , poivre de malabar
- 30cl de crème fleurette
- huile de colza
- cerfeuil frais 1 bouquet



RECETTE :

Laver et éplucher les panais et les oignons.
Émincer les oignons et couper les panais en cube.
Laver et éplucher les pommes.
Préparer 750ml de bouillon de volailles .
Dans une casserole ,faites chauffer l'huile et faire revenir les oignons 3 min env.
Ajouter le panais et mélanger.
Verser le bouillon de volaille.
Saler et laisser cuire 15min.
Ajouter les pommes et cuire à nouveau 15 min.
Mixer la soupe , poivrer, ajouter les $\frac{3}{4}$ du curry ,crémer et refaire bouillir.
Ciseler le cerfeuil.

Dressage :

Dans l'assiette ou le bol, verser le velouté, saupoudrer de curry et de cerfeuil ciselé.

Conseil ou variante :

Garder un morceau de pommes non épluché, le tailler en julienne et déposer sur le velouté pour un peu de croquant et d'acidité.

Résidence Victoria



la vie continue avec nous