

VELOUTÉ DE PANAIS, NOISETTES, MIMOLETTE ET PAPRIKA FUME

Pour 4 personnes

Pour la cuisson:

- 1 kg de panais pelés et détaillés en morceaux
- 1 oignon détaillé en cubes
- 1/2 gousse d'ail
- 25 g de beurre
- 20 cl de crème liquide
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 2 petites pommes pelées
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 cuil à soupe de paprika fumé
- Sel, poivre

Pour le dressage:

- Quelques demi-noisettes et noisettes concassées
- 30 g de mimolette émincée



Coupez grossièrement les pommes et les panais. Faites revenir l'oignon, l'ail grossièrement émincés dans du beurre et de l'huile d'olive. Ajoutez 1,5 l d'eau et le cube de bouillon de légumes.

Ajoutez les panais, les pommes, le paprika fumé et laissez cuire pendant 20 mn. Mixez le tout et ajoutez la crème. Salez et poivrez.

détaillez la mimolette en copeaux.

Servez la soupe de panais dans des bols, décorez-la avec des copeaux de mimolette, de noisettes et saupoudrer d'un peu de paprika fumé.