

VELOUTE DE PANAIS A LA POMME VERTE & AUX BAIES ROSES

pour 2 personnes



1 panais
1/2 oignon
1/2 pomme verte
1/4 de cube de bouillon volaille
1L d'eau
Un peu de lait ou de crème
Baies roses

Emincer l'oignon, peler et couper le panais en gros dés puis faites les revenir dans une grande casserole, avec un peu d'huile d'olive. Lorsque les légumes sont bien dorés, recouvrir l'ensemble d'eau, saler, poivrer et porter à ébullition. Faites cuire une vingtaine de minutes.

Une fois les légumes cuits, ajouter un peu de lait ou de crème et mixer l'ensemble. Le velouté doit avoir une consistance crémeuse mais si vous l'aimez moins épais, diluer-le avec un peu de lait, de crème ou d'eau.

Servir bien chaud agrémenté de baies roses concassées. Ce velouté s'accompagne de tartines de pain beurrées et de saumon fumé.