

# LA RECETTE DU CRI

## VELOUTÉ DE PANAIS AU PAIN D'ÉPICES

### Ingrédients

- 800 G DE PANAIS
- 2 POMMES DE TERRE
- 1 OIGNON
- 2 GOUSSES D'AIL
- 1,5 L DE BOUILLON DE VOLAILLE
- 3 C. À SOUPE DE CRÈME FRAICHE
- 3 TRANCHES DE PAIN D'ÉPICES

### Préparation

1. PELEZ LES PANAIS, AINSI QUE LES POMMES DE TERRE, LAVEZ-LES ET COUPEZ-LES EN PETITS CUBES. PELEZ ET ÉMINCEZ L'OIGNON ET L'AIL.
2. FAITES CHAUFFER 2 C. À SOUPE D'HUILE DANS UNE COCOTTE. FAITES-Y REVENIR L'OIGNON ET L'AIL SANS COLORATION. AJOUTEZ LES CUBES DE LÉGUMES. MÉLANGEZ 5 MIN, ET VERSEZ LE BOUILLON. SALEZ LÉGÈREMENT ET POIVREZ. LAISSEZ CUIRE 30 MIN.
3. VERSEZ 1 C. À SOUPE D'HUILE DANS LA POÊLE ET FAITES GRILLER LES TRANCHES DE PAIN D'ÉPICES 2 À 3 MIN SUR CHAQUE FACE. LAISSEZ REFROIDIR, PUIS COUPEZ-LES EN PETITS DÉS.
4. MIXEZ FINEMENT LA SOUPE JUSQU'À L'OBTENTION D'UNE TEXTURE VELOUTÉE. REMETTEZ-LA SUR FEU DOUX. INCORPOREZ LA CRÈME FRAÎCHE EN REMUANT, PUIS RÉCHAUFFEZ DOUCEMENT SANS ÉBULLITION.
5. RÉPARTISSEZ SUR LE DESSUS LES DÉS DE PAIN D'ÉPICES.