

# Solo velouté au panais



## Ingrédients (4 pers)

Beurre	1 dl vin blanc
1 Oignon émincé	5 dl bouillon de légumes
0,5 kg Panais pelés	1 dl crème entière
0,175 kg Pommes pelées	4 à 5 dl de lait pour détendre
0,120 kg Pommes de terre pelées	Sel et poivre
1 petit potimarron	Noix de cajou

## Garniture

1 panais  
Sel et piment d'espelette  
1 petit potimarron  
60 g noix de cajou

## Préparation :

Dans une casserole, faire fondre le beurre et y faire dorer l'oignon.  
Ajoutez les légumes et pommes, faire étuver 1-2 min.  
Mouillez avec le vin blanc, laisser évaporer et mouiller à niveau avec le bouillon de légumes.  
Laissez cuire à couvert jusqu'à cuisson fondante des légumes (+/- 20 min)  
Mixer le tout, détendre le velouté avec la crème puis avec le lait jusqu'à consistance souhaitée.  
Passer au tamis pour retirer éventuellement les morceaux.  
Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre. Réservez

Faire des chips de panais avec un économe et les passer à la friture jusqu'à coloration.  
Egouttez sur du papier absorbant, saler et saupoudrez de piment d'Espelette.  
Détailler des cubes de 0,5 cm dans le potimarron et les poêler vivement « al dente ».  
Griller les noix de cajou dans une poêle antiadhésive sans matière grasse et les saler.  
Servez le velouté bien chaud, garnissez avec le potimarron et les noix de cajou.  
Déposez une chips de panais sur la garniture.