

Recette



Soupe de panais au beurre noisette

Arôme de noisette chaude et agréable : un délice pour tous les sens.

25 Min.

Temps de préparation



35 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

QUANTITES :

2 cs **de beurre (1)**

200 g **de poireau, en rondelles** **De saison**

1 brin **de romarin**

500 g **de panais, dont env. 100 g finement râpés et mis de côté, le reste en morceaux** **De saison**

1.5 L **de bouillon de légumes**

1/2 **citron, jus**

sel, poivre

50 g **de beurre (2)**

sel

Voici comment faire

1 de 2

PRÉPARATION

Faire chauffer le beurre (1) dans une casserole, ajouter le poireau et le romarin et faire revenir pendant env. 3 min. Ajouter le panais et faire revenir brièvement avec. Ajouter le bouillon et faire mijoter pendant env. 20 min. jusqu'à ce que le panais soit tendre. Enlever le romarin et réduire la soupe finement en purée. Ajouter le jus de citron et assaisonner. Faire chauffer le beurre (2) dans une poêle en remuant fréquemment jusqu'à ce qu'il devienne brun noisette. Verser immédiatement dans un petit bol. Faire dorer les morceaux de panais mis de côté dans la même poêle pendant env. 5 min.

2 de 2

FINITION

Verser la soupe dans les assiettes, répartir le panais dessus et arroser de beurre noisette.

Servir avec du pain à l'ail.