

## Velouté de panais à l'ail

Pour 4 personnes

MATIERES PREMIERES				PROGRESSION
Ingrédients	U	QU	QU	
LEGUMES				Préparation et cuisson : 40 min
panais	U	2,000		*Éplucher et couper les panais et les pommes de terre en gros cubes.  *Éplucher et émincer l'ail et les oignons.
pommes de terre	U	2,000		
oignons	U	2,000		
gousses d'ail	U	6,000		
CREMERIE				*Dans une cocotte, faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive ; y faire revenir l'ail et les oignons sans prendre couleur.
crème fraîche	Cl	15,000		*Ajouter les dés de légumes, saler et poivrer, recouvrir d'eau et laisser mijoter pendant 30 min à couvert.
EPICERIE				*Incorporer la crème fraîche et mixer finement.  * Servir avec des petits croûtons frottés à l'ail et du persil ciselé.
croûtons	PM			
huile d'olive	PM			
sel, poivre	PM			