

CRÈME DE PANAIS (2)

Ingrédients : 4 portions d'1 tasse (250 ml)

- 3 tasses (315 g) de panais tranchés en rondelles
- 1 oignon haché
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre de cari
- 3 tasses (750 ml) de bouillon de poulet
- Sel et poivre du moulin
- 1 c. à soupe (15 ml) de ciboulette fraîche, hachée
- 2-3 c. à soupe (30-45 ml) de crème 15% (ou du lait)
- 1-2 c. à thé (5-10 ml) de sirop d'érable (facultatif)

Préparation :

- Dans une casserole, faire chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter l'oignon et faire cuire quelques minutes.
- Ajouter le panais et l'ail haché et bien mélanger pour enrober. Poursuivre la cuisson 1 minute.
- Ajouter la poudre de cari et bien mélanger. Cuire 1 minute.
- Ajouter le bouillon et assaisonner. Porter à ébullition, baisser le feu et couvrir. Cuire 25-30 minutes ou jusqu'à ce que le panais soit tendre.
- Passer au mélangeur la préparation et remettre dans la casserole. Ajouter la crème (ou le lait) et la ciboulette fraîche. Bien mélanger et réchauffer.
- Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et servir. Si désiré, garnir chaque bol de quelques gouttes de sirop d'érable.

Source : inspirée par plusieurs recettes vues sur le net

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 29 septembre 2014

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2014/09/creme-de-panais-2.html>