

CRÈME DE PANAIS

Ingrédients : pour 4-5 portions

- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
- 2 échalotes sèches hachées finement (ou un petit oignon)
- 1 tasse comble de poireau haché en rondelles (partie vert pâle et blanche)
- 2 gousses d'ail hachées
- 3 tasses (750 ml) de bouillon de poulet chaud
- 2 1/3 tasses (237 g) de panais tranché en rondelles
- 1 branche de céleri haché finement
- 1/2 tasse (76 g) de pommes de terre en petits dés (environ 1 petite pomme de terre)
- 1/8 c. à thé (0.5 ml) de coriandre moulue
- 1/8 c. à thé (0.5 ml) de cumin moulu
- 3/4 tasse (180 ml) de lait
- 1/4 tasse (60 ml) de crème 15% (facultatif, si vous omettez, comblez la différence en mettant du lait à la place)
- Sel et poivre
- Herbes salées au goût (facultatif)
- Persil plat ciselé pour garnir

Préparation :

- Dans une casserole, faire revenir à feu doux l'échalote et le poireau dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Ajouter l'ail haché et poursuivre la cuisson une minute.
- Mouiller la préparation avec le bouillon de poulet.
- Ajouter le panais, le céleri, la pomme de terre, la coriandre et le cumin. Saler et poivrer et porter à ébullition. Réduire la chaleur, couvrir et laisser mijoter 15-20 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
- Passer au mélangeur et remettre dans la casserole.
- Ajouter le lait, la crème et les herbes salées. Bien mélanger. Réchauffer le tout.
- Au moment de servir, garnir de persil chaque bol.

Source : déclinaison d'une recette de *À la soupe*, Les Éditions Coup d'œil, 2009

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 8 janvier 2014

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2014/01/creme-de-panais.html>