

VELOUTÉ DE PANAIS AU CHORIZO

INGRÉDIENTS

- 1 panais par personne
- Huile d'olive
- Ail ou oignon
- Eau
- Bouillon de volaille (1/4)
- Crème liquide 10 cl
- Chorizo
- Pain



ARTISTYCK - artistyck.fr



VELOUTÉ DE PANAIS AU CHORIZO

PRÉPARATION

1. Éplucher et couper grossièrement le panais en dés.
2. Le faire revenir dans de l'huile d'olive avec un peu d'ail ou d'oignon, selon votre préférence.
3. Couvrir d'eau à hauteur et émietter un 1/4 de bouillon de volaille, couvrir.
4. Faire griller le pain.
5. Quand le panais est cuit, rajouter une lichette de crème pour la gourmandise. Mixer.
6. Couper le chorizo en petits dés, à déposer dans chaque bol. À déguster avec une tranche de bon pain grillé !

ASTUCE

Pour vérifier si le panais est bien cuit, le piquer avec la pointe d'un couteau. Si la lame s'enfonce sans résistance : c'est cuit. Simplissime non ?!

ARTISTYCK - artistyck.fr

