



VELOUTÉ DE PANAIS RÔTI À LA FOURME D'AMBERT AOP

Ingrédients : pour 4 personnes

2 gros panais
½ litre de bouillon de volaille
½ litre de crème liquide
Fourme d'Ambert AOP
Huile d'olive
Sel, poivre ou piment d'Espelette
Beurre
Thym frais



Instructions :

Éplucher et couper les panais dans la longueur.

Les faire rôtir à la poêle ou au four avec de l'huile d'olive et du beurre, assaisonner d'une branche de thym frais, sel, poivre ou piment.

Une fois bien colorés, plonger les panais dans une casserole avec le bouillon de volaille et terminer la cuisson. Le panais est cuit lorsque la lame d'un couteau pénètre la chair sans résistance comme dans une pomme de terre).

Ajouter la crème, puis mixer et passer au chinois.

Servir et émietter de la Fourme d'Ambert AOP. Préférer émietter que faire fondre le fromage dans le bouillon, pour plus de gourmandise.

✦ Astuce du Chef :

Quand le velouté est servi à l'assiette, ajouter un filet d'huile d'olive juste avant de servir, pour apporter une touche de fraîcheur fruitée très agréable.



Chef Stéphane COCAT
Mairie de Créteil (94)