

Velouté de Panais & Emulsion de Chorizo

Ingrédients

Velouté de panais :

1/2 oignon
3 panais
2 c.à.s d'huile d'olive
75 cl de bouillon de légumes/de volaille
30 cl de crème fraîche
Sel, poivre

Emulsion de chorizo :

2 échalottes
30 cl de crème fraîche
30 cl de lait de soja
2 c.à.s d'huile d'olive
4 à 5 tranches de chorizo (fort)
2 c.à.s de paprika doux

Préparation

Pour le velouté de panais :

Facile à éplucher, facile à cuisiner et très goûteux, avec un goût entre sa cousine la carotte et le céleri, il est plus riche en vitamines et en minéraux que la carotte. On aurait tort de s'en priver....

Epluchez les **panais**, coupez-les ensuite en petits cubes.

Emincez la moitié d'un **oignon**. Faites suer les oignons dans un peu d'**huile d'olive**.

Rajoutez les panais dans les oignons, enrobez les panais avec les oignons afin de fixer les arômes, versez ensuite le **bouillon** et la **crème fraîche**, assaisonnez en **sel et poivre** et portez à ébullition durant 20 à 25 min.

Mixez le tout et servez votre velouté chaud avec la mousse de chorizo et les chips de panais et de chorizo.

Passez ensuite à la mousse de chorizo :
Faites suer des **échalotes** dans l'**huile d'olive**.

Découpez en lamelles 4 à 5 tranches de **chorizo (fort)**, ajoutez les lamelles de chorizo aux échalotes et faites dorer votre chorizo.

Ensuite, versez sur ce mélange le **lait de soja**, la **crème** et le **paprika doux** pour la coloration. Laissez cuire 15 à 20 min.

Après cuisson, mixez la crème de chorizo, passez la au chinois, versez la crème dans un siphon et utilisez 2 capsules de gaz pour mettre votre mélange sous pression.

Réalisée
avec l'aide
de



& Be
food



Testée et
Approuvée !