

Velouté de panais et de patates douces à la crème



“ Un petit livre de 60 recettes de soupes très sympa que j’ai feuilleté avec envie chez ma belle-soeur lors de mon dernier séjour sur Marseille. L’association panais, patate douce et noix de muscade est très intéressante. Les jaunes d’œufs ajoutent un côté mousseux à la soupe. En écrivant cet article, une petite voix qui me dit, celle de ma grand mère paternelle : ‘ Pour qu’un velouté soit réussi, il faut y ajouter un jaune d’œuf et une pomme de terre.’ Revenons à cette soupe très onctueuse... Il s’en dégage une surprenante odeur et un goût de noix de coco. Sachant que je n’aime pas tellement ce fruit, j’ai beaucoup aimé. ”

Les Ingrédients :

(Pour 4 à 6 personnes) :

- 250 à 300 g de [panais](#)
- 250 à 300 g de [patate douce](#)
- 1 [pomme de terre](#)
- 1 [oignon](#)
- 1 botte de [ciboulette](#) (ici congelée)
- 200 ml de crème fraîche
- 1 à 1½ litre(s) d’eau
- 1 bouillon cube de volaille
- 2 jaunes d’œufs
- Noix de muscade
- 10 à 20 g de beurre clarifié (ou de beurre)
- Sel et poivre

Les Étapes :

Épluchez l’oignon, la pomme de terre, le panais et la patate douce. Coupez tous ces légumes en cubes.

Faites-les revenir, sans coloration, dans une grande casserole.

Mouillez les légumes d’eau. Ajoutez le bouillon cube. Amenez doucement à ébullition. Couvez, réduisez le feu puis faites cuire 15 à 20 minutes ou le temps que les légumes s’attendrissent.

Mixez. Ajoutez la crème, les jaunes d’œufs et la ciboulette ciselée. Mixez en gardant quelques brins ciselés de ciboulette plus ou moins intacts. Râpez de la noix de muscade. Assaisonnez. Mélangez.

Servez bien chaude ! Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

→ Par rapport à la recette initiale, j’ai utilisé 10 g de beurre clarifié plutôt que 20 g de beurre.

→ Tout savoir sur le [panais](#).

→ Cette recette a été puisée dans le livre [Soupes, 60 soupes classiques ou exotiques mais toujours faciles et rapides à réaliser, Collection 100% Plaisir, publié chez Larousse](#).

© Les Papilles Estomaquées... 2014

<http://papillesestomaquees.fr/veloute-de-panais-et-de-patates-douces-a-la-creme-soupes-100-plaisir/>