

## **Crème de panais au cerfeuil**

### **Croustilles de pain**

Pour 8 personnes  
Fait par : BO  
Le : septembre 2018  
Source recette :

Disposer les pluches de cerfeuil, les graines de fenouil en fond d'assiette. Verser délicatement le potage dessus.  
Servir à part les croustilles de pain avec un trait d'huile d'avocat dessus



### **1. CREME DE PANAIS**

500 g de panais  
200 g de pomme de terre  
5 cl d'huile d'olive  
150 g d'oignon  
2 gousses d'ail  
1 bouquet garni  
1,5 litre d'eau  
250 g de crème de soja  
Gros sel

Eplucher laver tous les légumes  
Ciseler et suer les oignons  
Ajouter les panais épluchés et couper en quartiers, l'ail  
Ajouter la crème de soja, le gros sel, le bouquet garni (toutes les queues de cerfeuil)  
Mouiller à hauteur, cuire à frémissement 30/40 mn  
Mixer et passer au chinois si nécessaire.

### **2. ELEMENTS DE FINITION**

Pain complet aux céréales  
1 dl d'huile d'avocat  
Pm Graines de fenouil, de courge  
½ botte de cerfeuil

Tailler des fines tranches de pain, sécher au four ou à la salamandre.  
Equeuter le cerfeuil, réserver les pluches  
Au moment de l'envoi en fonction de mode de service (carafe ou verrine)