

Crème de panais au foie gras croustillant

Ingrédients pour 8 personnes

- 8 panais (taille moyenne sinon ils sont fibreux)
- 4 échalotes
- 50 cl de crème liquide (15 ou 30% de MG)
- 8 tranches de foie gras cuit (oie ou canard)
- 4 tr de pain d'épices
- 20 g de beurre



Dans une cocotte, faire fondre une noix de beurre et ajouter les échalotes avec une pincée de sel pour les faire suer. Ajouter les panais coupés en dés, puis incorporer la crème. Porter à frémissement puis laisser cuire environ 30 min.

Mixer ensuite les panais (idéalement dans un blender) de façon à obtenir une crème onctueuse et parfaitement lisse. Rectifier l'assaisonnement puis réserver la crème au chaud.

Pendant ce temps, faites griller au four ou au grille-pain les tranches de pain d'épices et les passer au mixeur (après les avoir laissé refroidir) pour obtenir une chapelure. Découper des dés de foie gras et passer les dans la chapelure.

Servir la soupe dans de jolies assiettes ou bols et ajouter à la dernière minute les dés de foie gras.