



CRÈME DE PANAIS AVEC ÉTOILES EN PÂTE FEUILLETÉE

PORTIONS: 4-6

PRÉPARATION: 45 MIN

INGRÉDIENTS

Pour la soupe :
500g de panais
250g de pommes de terre
1 pomme
1 oignon
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 litre de bouillon de légumes
100g de crème légère
poivre, noix de muscade

Pour les étoiles en pâte feuilletée:
1 pâte feuilletée
20g de parmesan râpé
1 œuf

PRÉPARATION

1. Éplucher les panais, couper les extrémités et les couper en petits morceaux.
2. Éplucher les pommes de terre et les couper en petits morceaux.
3. Peler la pomme, retirer le trognon et couper en petits morceaux.
4. Éplucher l'oignon et le couper en petits morceaux.
5. Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole et faire revenir l'oignon pendant environ 1 minute.
6. Ajouter le reste des légumes et la pomme et faire revenir encore 3 minutes.
7. Ajouter le bouillon de légumes et porter à ébullition.
8. Laisser mijoter pendant environ 15 minutes.
9. Entre-temps, préparer les étoiles de pâte feuilletée.
10. Préchauffer le four à 180°C.
11. Dérouler la pâte feuilletée.
12. Découper des étoiles et les placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
13. Saupoudrer la moitié des étoiles de parmesan et poser une étoile sur chacune d'elles en appuyant un peu.
14. Badigeonner les étoiles d'œuf battu et les mettre au four pendant environ 15 minutes.
15. Entre-temps, réduire la soupe en purée, l'assaisonner de poivre et de noix de muscade et y mélanger la crème légère.
16. Servir la soupe avec les étoiles en pâte feuilletée.