

Crème de panais aux oignons caramélisés, huile de poivron et chips de magret de canard séché |

Recette pour 4 personnes

Description

Crème (soupe) réconfortante de légumes racines aux saveurs de canard séché.

Ingrédients

Crème de panais

- 300 Gr Panais
- 100 Gr Pommes de terre yukon gold
- 100 Gr Oignon
- 100 Gr Oignon rouge
- 300 Ml Lait
- 300 Ml Eau
- 1 Cuil. à thé Miel

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Huile de poivron

- 100 Ml Huile végétale
- 50 Gr Poivron rouge

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Chips de canard

- 12 Tranche(s) fine(s) Magret de canard fumé

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Épépinez le poivron et coupez-le en lamelles. Émincez l'oignon. Épluchez et coupez les pommes de terre en petits dés. Pelez et coupez les panais en petits dés.

Huile de poivron

Dans une casserole, faites chauffer 100 ml d'huile végétale et déposez-y les lamelles de poivron. Faites cuire pendant 15 minutes à petite ébullition. Laissez refroidir 15 minutes et mixez le tout à l'aide d'une mixette. Filtrez le mélange à l'aide d'une passoire afin de ne récupérer que l'huile colorée. Réservez au réfrigérateur.

Chips de canard

Placez les tranches de canard fumé sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin. Recouvrez le tout d'une deuxième feuille de papier parchemin puis d'une deuxième plaque à cuisson. Faites cuire au four pendant 15 minutes. Laissez refroidir 15 minutes à l'air libre.

Crème de panais

Dans une cocotte, déposez une noix de beurre et un filet d'huile d'olive et faites revenir l'oignon pendant 1 à 2 minutes avec une pincée de sel. Ajoutez les panais ainsi que les pommes de terre. Assaisonnez de sel et de poivre et laissez cuire environ 5 minutes en mélangeant continuellement. Badigeonnez le mélange de miel et laissez caraméliser 2 minutes. Ajoutez le lait et l'eau à hauteur et laissez cuire pendant 20 minutes à feu doux. Mixez à l'aide d'une mixette jusqu'à obtention d'un mélange bien homogène.

Montage de l'assiette

Servez la crème de panais aux oignons caramélisés dans de petits bols. Au moment de servir, versez un filet d'huile de poivron rouge et ajoutez une chips de magret de canard fumé dans chaque bol.

Bon appétit!