

Velouté de panais, sirop d'érable, crumble au vieux cheddar et fromage de chèvre |

Recette pour 12 Tapas

Description

Un velouté de panais et sirop d'érable, recouverte d'un crumble croquant et moelleux au vieux cheddar et au chèvre.

L'astuce du chef

Il est préférable de laisser le crumble sécher sur une plaque toute une nuit avant de le cuire, le résultat sera beaucoup mieux. Surtout sur la forme des mottons, et la cuisson sera moins longue aussi.

Option sans gluten si vous n'utilisez pas le crumble.

Ingrédients

Velouté de panais

- 150 Gr Oignon
- 500 Gr Panais
- 1 Litre(s) Bouillon de légumes
- 100 Ml Crème 35% à cuisson
- 3 Filet Sirop d'érable

Crumble de cheddar et chèvre

- 20 Gr Fromage vieux cheddar
- 35 Gr Chèvre sec
- 75 Gr Farine
- 4 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé
- 1 Pincée(s) Sel
- 25 Gr Beurre
- 8 Brin(s) Ciboulette

Finitions

- 75 Gr Parmesan
- 6 Brin(s) Ciboulette

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre à **0 F°**

Mise en place

Épluchez les panais et coupez-les en cubes..

Émiettez grossièrement le fromage de chèvre sec.

Coupez le beurre en petits cubes, gardez-le au frigo.

Tamisez la farine.

Ciselez la ciboulette, réalisez des copeaux de Parmesan.

Velouté de panais

Faites blondir l'oignon émincé avec 1 cs d'huile d'olive dans une grande casserole, ajoutez ensuite les panais et le bouillon. Salez, poivrez et laissez cuire (environ 40 minutes).

Quand les panais sont cuits, mixez le velouté, ajoutez-y la crème et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Réservez-le au chaud.

Crumble de fromage

Dans un bol de batteur (idéalement), versez la farine, le sel, le poivre, le fromage Cheddar râpé, le fromage de chèvre et le beurre en cubes froid. Malaxez l'ensemble avec la main du batteur, 2-3 minutes, vous allez être au stade du sablage. Continuez de mélanger tout en surveillant le mix continuellement.

Une fois arrivé(e) à une formation de mottons de pâte, vous pouvez arrêter le mélange. Versez le crumble sur une plaque de cuisson, enfournez-le trois fois de suite pendant 5-6 minutes. À chaque fois, prenez le temps de le mélanger avant de le remettre au four.

Laissez-le refroidir avant de vous en servir.

Finitions et montage

Il ne vous reste plus qu'à déposer le crumble sur la panna cotta de panais. Finalisez en déposant de la ciboulette ciselée.

Bon appétit!