

Potage au panais et au kaki

Préparation et cuisson: env. 35 min
Pour env. 8 dl

1 c. à soupe de beurre ou de margarine	chauffer dans une casserole
1 oignon , finement haché	faire revenir
200 g de panais* , en morceaux	ajouter, étuver
6 dl de bouillon de légume corsé	mouiller, porter à ébullition, baisser le feu, cuire à feu doux et à couvert jusqu'à ce que les panais soient très tendres (env. 15 min)
2 kakis ou sharon	découper 4 belles tranches, couvrir et réserver pour le décor. Eplucher le reste, détailler en morceaux, ajouter, réduire en fine purée, passer au tamis, remettre en casserole
½ dl de crème ou de demi-crème	incorporer, chauffer un instant
sel	
poivre du moulin	
un peu de muscade	assaisonner, répartir dans des assiettes à soupe chaudes, y ajouter les tranches de kaki
½ bouquet de ciboulette , ciselée	parsemer

Pour gagner du temps

Préparer le potage jusqu'au bouillon la veille, couvrir et mettre au frais.
Terminer la préparation du potage juste avant de servir.

- * Panais: légume d'hiver à la racine jaunâtre dont le goût légèrement sucré rappelle la saveur du persil, de la carotte et du céleri. Se consomme cru ou cuit. On le trouve sur les marchés de légumes et dans les rayons d'alimentation des grands magasins.

