

# Velouté de panais et curry

Ingrédients pour 4 personnes

- 700 g de panais
- 150 g de Saint Moret
- 25 cl de crème liquide
- 1 c à café de curry jaune
- 20 g de beurre
- 2 c à café de gros sel
- sel et poivre

Préparation

- Epluchez les panais et les couper en cubes
- Dans une casserole, faire fondre le beurre et y faire revenir les panais pendant 4 à 5 minutes.
- Couvrir tout juste d'eau et ajouter 2 c à café de gros sel.
- Faire cuire à couvert 20 à 25 minutes
- Lorsque le panais est bien fondant, ajoutez la crème liquide le curry, puis à l'aide d'un mixeur plongeant mixer le tout.
- Ajoutez le Saint Moret remettre à chauffer à feu doux pendant 23 à 3 minutes.
- Rectifiez l'assaisonnement
- Servir avec quelques croûtons.