



Soupes

## Soupe de panais

**Pour 6 personnes.**

### Ingrédients

1 1/2 litres de bouillon de légumes  
1 cuillère à soupe de curry en poudre  
2 oignons (gros, blancs)  
4 panais  
1 pomme  
beurre

### Méthode de préparation

Ciselez les oignons finement. Épluchez les panais et la pomme puis coupez-les en gros morceaux.

Faites revenir les oignons dans un peu de beurre. Ajoutez les morceaux de pomme et de panais et saupoudrez d'un peu de curry. Mélangez bien et cuisez un peu.

Déglacez les légumes avec le bouillon et faites mijoter 20 minutes.

Mixez bien la soupe et répartissez dans les assiettes. Terminez par un topping au choix: des amandes effilées, du persil frais, un tour de moulin à poivre ou des chips de panais faits 'maison' (voir ci-dessous).

### Terminez la soupe avec des chips de panais faits 'maison'

Gardez à part une poignée de panais et coupez-les en fines tranches avec une râpe ou une mandoline.

Mettez les tranches dans un plat, aspergez d'huile d'olive et salez et poivrez. Mélangez bien.

Disposez les tranches de panais sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfournez environ 25 minutes à 180°C jusqu'à ce que les chips soient croquants et bien dorés.

### Ustensiles de cuisine

Mixeur

