

Velouté de Panais, chorizo basque et piquillos

Recette préparée avec un Thermomix)

Eplucher et couper 2 oignons, mettre dans le bol du thermomix hacher 10 secondes vitesse 5.

Ajouter 2 cuil. à café d'huile d'olive à l'ail et faire fondre 3mn 100° vit 2.

Eplucher 500g de panais les couper en morceaux et les ajouter aux oignons.

Mettre 450g d'eau + 30cl de bouillon de volaille (1 sachet ARIAKE infusé pendant 5 mn environ), une pincée de gros sel et pincée de poudre de piment d'espelette.

Faire cuire 20mn 100° vit 2.

A l'arrêt de la sonnerie mixer 30 secondes vit 9.

Ajouter 100g de crème fraîche épaisse, mixer 10 secondes vit 6.

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Au moment du dressage de votre velouté, ajouter 150g de chorizo et 100g de piquillos coupés en petits dés au préalable,

C'est prêt à déguster. Bon appétit !