



## VELOUTE DE PANAIS ET PALOURDES AU PIMENT



### **Pour 6 personnes :**

- 1 oignon émincé
- 1 blanc de poireau
- 300 g de panais
- 300 g de palourdes cuites et décoquillées (garder le jus de cuisson filtré)
- Sel, poivre et piment de la Jamaïque
- 8cl de crème fraîche liquide
- Quelques peaux de tomates
- Quelques brins de ciboulette
- Une noix de beurre

Cuire les palourdes comme des moules. Elles sont cuites dès qu'elles ont ouvertes, les laisser refroidir, les décoquiller et récupérer le jus.

Faire suer l'oignon et le poireau, ajouter le panais et mouiller avec le jus des palourdes (s'il n'y en pas tout à fait assez rajouter un peu d'eau, cuire à couvert jusqu'à ce que le panais soit tendre. Ajouter les palourdes (en garder 3 par personnes pour décorer le dessus du verre, mixer, passer éventuellement au gros chinois, crémer et assaisonner sans oublier le piment.

Dressage :

Verser le velouté dans les verres décorer avec 2 ou 3 palourdes, 2 brins de ciboulette et un copeau de peau de tomate frite.