Velouté de panais

Recette de V-ZUG SA



Préparation	15 min
Temps de cuisson	15 min
Portions	4
Appareil	Combair V2000 à partir de 2021

Velouté de panais crémeux au vin blanc avec garniture croustillante au romarin. Simple, élégant et végan.

Huile de persil

100 ml d'huile de tournesol

50 ml d'huile d'olive douce

75 g de persil plat, les feuilles uniquement

Croquant au romarin

50 g de panure panko

2 branches de romarin, feuilles uniquement, finement hachées

1 c.s. d'huile d'olive

1 pincée de sel

Velouté

1 c.s. margarine

1 oignon, grossièrement haché

200 g de panais, pelé, en morceaux d'environ 2 cm

150 ml de vin blanc

350 ml de bouillon de légumes

150 ml d'alternative végétale à la crème

un peu de noix de muscade moulue

un peu de sel

un peu de poivre

Huile de persil

Chauffez l'huile de tournesol et l'huile d'olive dans une poêle à feu moyen (niveau 6) à environ 55 °C. Versez l'huile tiède avec le persil dans un mixeur et mixez à grande vitesse pendant environ 8 minutes. Tapissez une passoire de cuisine avec de l'étamine, filtrez soigneusement l'huile aux herbes et pressez bien le tissu. Versez l'huile aux herbes dans une bouteille sombre, laissez-la refroidir et conservez-la au réfrigérateur.

Croquant au romarin

Préchauffez l'espace de cuisson avec air chaud à 160 °C. Mélangez du panko, du romarin, de l'huile d'olive et du sel dans un bol, puis déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Insérez le plateau dans l'espace de cuisson préchauffé et faites cuire pendant environ 15 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré. Retirez, laissez refroidir, puis placez dans un récipient hermétique.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 160 °C avec Air chaud

Préchauffage terminé. Insérez le récipient de cuisson.

Air chaud 160 °C pendant 15 min

Velouté

Faire fondre la margarine dans une poêle à feu moyen à vif (niveau 6-7). Ajoutez l'oignon et l'ail, faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient translucides pendant environ 3 minutes. Ajoutez les panais et faites-les revenir pendant environ 2 minutes. Ajoutez du vin blanc et laissez mijoter pendant environ 2 minutes. Ajoutez du bouillon de légumes et un substitut de crème, couvrez et portez à ébullition à feu vif (niveau 8-9). Réduisez la chaleur à feu doux (niveau 3-4) et laissez mijoter pendant environ 25 minutes. Mixez la soupe dans un mixeur sur socle ou avec un mixeur plongeant jusqu'à obtenir une texture lisse, et assaisonnez avec de la noix de muscade, du sel et du poivre. Servez la soupe, arrosez d'huile de persil et saupoudrez de croustillant au romarin.

Conseils

Laissez la soupe refroidir, versez-la dans un sac sous vide, scellez sous vide et congelez pour la conservation.

Pour l'huile de persil, il est très important que le persil soit soigneusement lavé et séché en tapotant.

Accessoires

Plaque à pâtisserie

Casserole (env. 16 cm ø)

Casserole avec couvercle (env. 20 cm ø)

Informations complémentaires

Créée le	28.01.2026