

VELOUTE DE PANAIS A L'ESPUMA DE LOMO



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 25 mn

Pour 6 verrines:

Pour le velouté de panais:

3 panais

1 échalote émincée finement

2 càs de fromage frais style Saint-Morêt

1/2 l de bouillon de légumes ou de volaille

1 goutte ou 2 d'huile d'olive

Sel et poivre blanc

Pour l'espuma:

20 cl de crème liquide

10 tranches de lomo très, très fines

Pour les tuiles:

6 tranches de lomo désséchées

Le velouté:

Laver et éplucher les panais, le couper en morceaux pas trop gros.

Faire fondre les échalotes sans coloration. Ajouter les cubes de panais, couvrir avec le bouillon et cuire une vingtaine de minutes. Mixer pour avoir un mélange très lisse en incorporant le fromage frais. Assaisonner et réserver.

L'espuma:

Couper le lomo en fins bâtonnets, porter la crème à ébullition avec le lomo et laisser refroidir. Lorsque la crème est froide, filtrer et verser dans le siphon, mettre une capsule de gaz, secouer vigoureusement et réserver au frigo en position couchée jusqu'au moment de servir dans les verrines.

Les tuiles:

Dessécher les tuiles au four ou à la poêle jusqu'à ce qu'elles soient craquantes. Les réserver dans une boîte hermétique si elles sont préparées à l'avance.