

## **VELOUTÉ DE PANAIS AUX OIGNONS CARAMELISÉS**

POUR 6 PERSONNES

FAIRE REVENIR **1 OIGNON, 2 GOUSSES D'AIL ET DU PERSIL** (OU UNE PETITE BRANCHE DE LIVÈCHE) DANS **3 CS D'HUILE D'OLIVE**, PENDANT 6 À 8 MINUTES,

AJOUTER DANS LE BOL, **6 PANAIS ET 2 BELLES POMMES DE TERRE, NOIX DE MUSCADE ET DE LA CORIANDRE MOULUE, SEL ET POIVRE** (IL FAUT BIEN SALER) ET LAISSER CUIRE PENDANT **25 MINUTES**

MIXER FINEMENT, AJOUTER **2 CS DE CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE**

POUR LE TOPPING, ON PEUT RÂPER **2 BELLES POMMES** ET ÉMINCER **2 OIGNONS** QUI SERONT GRILLER DANS DU BEURRE (FACULTATIF) OU TOUT SIMPLEMENT AVEC DU GOMASIO