



Velouté de panais,
écrevisse et Bleu de Gex,
croustillant de saucisse de
Morteau

Dominique ROUÉ



Plat



20 min



30 min



4 pers.

Ingrédients

- 1 beau panais (300g)
- 1/2 oignon (50g)
- 1/2 L de crème
- 3,5 L de lait
- 20g de maïzena
- 60g d'écrevisses décortiquées
- 30g de Bleu de gex
- 1 tranche de pain de mie
- 4 rondelles de saucisses de Morteau

Préparation

1. Eplucher le panais et le demi oignon et les couper en dés, les faire revenir dans un peu d'huile d'olive. Mettre à cuire avec le lait et un peu d'eau, mettre au dessus une feuille de papier sulfurisé pour éviter que cela ne noircisse
2. Egoutter partiellement et garder 1/3 du liquide dans la casserole. Mixer avec de la crème, si nécessaire ajouter un peu de bouillon restant
3. Lier le velouté avec de la maïzena, faire fondre le bleu de Gex avec 1/2 louche de bouillon de cuisson du panais
4. Couper les tranches de saucisse de Morteau et des dés de pain de mie (couper tout cela en brunoise) puis faire revenir avec 1/2 cuillère d'huile d'olive
5. Servir le velouté chaud, ajouter les queues d'écrevisses, le Bleu de Gex fondu autour en spirale, disposer harmonieusement les croustillants de pain de mie et de Morteau

Bonne dégustation !

