

Velouté de panais camembert de Normandie

Pomme Songe de nuit

Ingrédients pour 4 personnes :

- 200 g de camembert de Normandie crémeux
- 500 g de panais
- 2 oignons
- 50 g de beurre demi-sel
- 1 litre de lait pasteurisé entier
- 30 cl de jus de pommes fermier
- 4 feuilles de gélatine
- 1 cuil à soupe de Songe de nuit « 3 badianes, 1 éclat de cannelle, 3 clous de girofle, 1 écorce d'orange confite, 6 grains de poivre noir.
- sel
- poivre

Ustensiles

- 1 siphon
- 2 cartouches de gaz

La réalisation

Éplucher, laver le panais et les oignons. Couper grossièrement le panais, ciseler les oignons. Dans un rondau, faire suer les oignons au beurre ajouter le panais et colorer légèrement.

Mouiller avec 70 cl d lait et cuire à feu moyen jusqu'à ce que le légume soit bien moelleux au cœur. Couper le camembert en morceaux l'ajouter au panais et mixer afin d'obtenir une purée fine, Réserver.

Chauffer le jus de pommes sans le mener à ébullition, faire infuser le Songe de nuit pendant 20 de minutes. Filtrer et faire fondre la gélatine dans le jus de pommes.

Verser dans un siphon, amorcer avec 2 cartouches de gaz. Garder au froid jusqu'au derniers gestes.

Les derniers gestes

Chauffer le reste du lait et détendre la purée de panais avec le lait, vérifier votre assaisonnement.

Servir dans des assiettes creuses avec sur le dessus l'espuma de pomme.

Vous pouvez accompagner de tranches de pain au levain toastées.