

SOUPE DE PANAIS ET MIMOLETTE AUX NOISETTES



Pour 6 personnes

Ingrédients :

2 oignons

30 g de beurre

2 panais

Curcuma

40 g de noisettes concassées

1 gousse d'ail + 2 échalotes

1 cube de bouillon de légumes

4 pommes de terre

Cumin

60 g de Mimolette

Faire revenir à la poêle le beurre, les oignons coupés en morceaux, l'ail et les échalotes.

Eplucher et couper les panais ainsi que les pommes de terre.

Cuire 30 mn à couvert dans de l'eau bouillante avec le cube de bouillon de légumes.

Ajouter le cumin, le curcuma, le sel, le poivre et selon les goûts, du piment puis mixer le tout.

Verser dans un bol individuel en parsemant de noisettes concassées et de mimolette en tranches très fines ou râpée.