

## Velouté de panais, dés de foie gras en chapelure de pain d'épices

---

Pour 4 personnes  
10 minutes de préparation  
20 minutes de cuisson

### Ingrédients:

500g de panais  
1 oignon  
Environ 25cl de lait et 25cl de bouillon de légumes  
10cl de crème liquide  
50g de foie gras  
10g de beurre  
2 tranches de pain d'épices  
Sel, poivre



### Préparation :

Epluchez et coupez les panais en dés. Faites de même avec l'oignon. Faites cuire l'ensemble à couvert pendant une quinzaine de minutes.

Pendant ce temps, faites chauffer le four à 200°C et faites dorer et sécher les tranches de pain d'épice (entre 10 et 15 minutes). Récupérez les tranches et mixez-les afin d'obtenir une chapelure fine.

Ajoutez le lait et le bouillon aux légumes. Mixez le tout et remettez la soupe à cuire sur feu doux.

Coupez le foie gras en dés. Tamponnez-les dans la chapelure de pain d'épice. Placez-les dés au fond d'un bol. Entourez de velouté de panais. Servez immédiatement.