

Soupe de panais rôtis aux marrons

Pour 4 personnes

55g de panais

300g de navets boule

2 cuil à soupe d'huile d'olive

1 cuil à café de mélange d'épices cajun

250g de marrons cuit au naturel

4 gousses d'ail fumé

500g de lait de noisette

1 litre de bouillon de poulet

Noisettes concassées

Feta

Magret de canard fumé...

Préchauffez le four à 210°C.

Epluchez, lavez et coupez les légumes en bâtonnets. Dans un saladier, mélangez les légumes, l'huile d'olive et le mélange d'épices cajun, étalez le tout sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et enfournez à 210°C pendant 30 minutes puis baissez le feu à 180°C et continuez la cuisson pendant 20 minutes.

Dans une casserole versez le lait de noisette ajoutez les marrons et les gousses d'ail fumées épluchées et coupées en morceaux. Portez à ébullition et laissez cuire à couvert pendant 15 minutes.

Ajoutez les légumes rôtis dans la casserole, versez le bouillon chaud et mixez le tout.

Servez accompagné de noisettes concassées et pourquoi pas de la feta et des tranches de magret de canard fumé, enfin à vous de voir...