

Soupes chaudes

Soupe de panais, tartine au gorgonzola et pomme caramélisée



40 min **20 min** **20 min** **0** **501**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la soupe

4 **Panais**
 1 **Oignon(s)**
 1 botte(s) **Persil plat**
 50 cl **Eau**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour les tartines

125 g **Gorgonzola**
 2 **Pomme(s)**
 4 **Petit(s) pain(s)**
individuel(s)
 4 c. à café **Sucre semoule**
 1 trait **Huile d'olive**

Étape 1

Cuisson des légumes

- 1 Préchauffer le four à 220°C (Th. 7-8).
- 2 Peler l'oignon jaune. Eplucher les panais. Couper le tout en morceaux (2 cm environ).
- 3 Disposer les légumes dans une casserole et verser de l'eau de façon à couvrir le tout. Saler, poivrer.
- 4 Porter à ébullition puis faire cuire pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que le panais soit bien tendre.

Étape 2

Préparation des tartines

- 1 Couper les petits pains en deux. Les disposer sur une plaque ou un plat allant au four. Enfourner pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- 2 Rincer et éplucher (ou non) les pommes. Les tailler en quartiers.
- 3 Dans une sauteuse, faire chauffer un filet d'huile de cuisson ou une noix de beurre à feu moyen. Ajouter les quartiers de pommes, sans trop les chevaucher.

- 4 Parsemer de sucre et faire revenir le tout pendant 4 à 5 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et fondantes.
- 5 Remplacer le sucre par un peu de miel.
- 6 Rincer, effeuiller et ciseler le persil plat.

Étape 3

Finalisation de la soupe

- 1 Une fois les légumes cuits, les mixer pour obtenir la soupe. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Étape 4

Dressage

- 1 Une fois les petits pains et les tranches de pomme dorés, les laisser légèrement refroidir puis les tartiner de gorgonzola.
- 2 Disposer dessus quelques quartiers de pomme.
- 3 Les parsemer d'un peu de gorgonzola puis enfourner pendant 5 minutes pour faire fondre le fromage.
- 4 Servir le velouté de panais chaud, accompagné des tartines de gorgonzola et pomme caramélisée. Parsemer le tout de persil plat.