



chef
**CLÉMENT
LATTIER**

HISTOIRE
sans faim

HISTOIRE SANS FAIM

1 place Claudius Peytel
Rochetaillée-sur-Saône



Image non contractuelle

CRÈME DE PANAIS ET POMME DE TERRE

par Clément Lattier

INGRÉDIENTS pour 6 personnes

- 500 g de Panais
- 150 g de pommes de terre
- 150 g de tomme de brebis
- 80 g de noisettes torréfiées
- 500 cl de fond de volaille
- 250 cl de crème
- Sel
- Poivre



PRÉPARATION

1. Éplucher et tailler les légumes
2. Cuire les pommes de terre à l'eau salée pendant 35 minutes
3. Cuire les panais dans le bouillon de volaille pendant 45 minutes
4. Ajouter les pommes de terre avec les panais puis les mixer
5. Ajouter une noisette de beurre et la crème tempérée avec la croûte du fromage préalablement infusée puis retirée
6. Servir le velouté.



L'ASTUCE DU CHEF !

Saupoudrer de tomme de brebis et de noisettes torréfiées.