

Velouté de panais, banane plantain et chocolat

Comme je vous l'avais promis la semaine dernière je vous dévoile aujourd'hui la recette de la délicieuse et très originale soupe que j'ai dégustée à la Cité du Chocolat Valrhona. Le chocolat Orellys amène une fantastique onctuosité et contrairement à ce que l'on pourrait croire le côté sucré est très subtil...Une pure gourmandise et un superbe plat.

Pour celles et ceux qui ne connaissent pas encore, Valrhona est la marque d'excellence en chocolaterie, utilisée par tous les grands chefs et les grandes tables du monde entier. C'est toute une variété de chocolats d'exceptions à déguster ou à pâtisser, concoctés à partir des meilleures fèves.

Si vous habitez la région de Lyon où si vous êtes de passage ne manquez de visiter cet endroit unique en son genre, véritable escale gourmande! Pour en savoir plus sur la Cité du Chocolat cliquez [ici](#).



Velouté de panais, banane plantain et chocolat

Ingrédients (pour 6 à 8 personnes)

- 1 kg 200 de panais
- 400 g de banane plantain (environ 3 bananes): la banane plantain est nettement moins sucrée que la banane que l'on consomme habituellement. Sa peau est plus épaisse et on la consomme cuite. Elle est prête à consommer lorsque la chair cède légèrement à la pression et que la pelure est bien jaune, voire marron, sans aucune coloration verte.
- 400 gr de pommes de terre
- une marmite de bouillon Knorr (poule)
- lait
- 25 cl de crème fraîche liquide entière **par kilo de soupe finie**
- poivre de tasmani
- sel

- 150 gr de chocolat Valrhona Orellys par kilo de soupe finie. Ce chocolat vient juste d'être commercialisé pour le grand public: il est assez difficile à trouver. Vous pouvez en commander en cliquant sur la photo ci-dessous.



Valrhona - Orellys 35% chocolat blond au muscovado de couverture fèves 200 g

Préparation

- Pelez les panais et coupez-les en morceaux.



Pelez les panais et coupez les en morceaux

- Épluchez les bananes plantain et coupez-les en morceaux. Il vous en faut 400 g pour la soupe et réservez-en une douzaine de tranches **pour les poêler.**



Épluchez les bananes plantain



Coupez les bananes en morceaux

- Épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux. Faites en sorte que les dés de pommes de terre, banane et panais soient de la même taille.



Taillez les pommes de terre en petits cubes

- Faites cuire les panais, bananes et pommes de terre dans un mélange d'eau et de lait. Comptez un tiers de lait pour 2/3 d'eau et recouvrez à hauteur. Ajoutez la marmite de bouillon Knorr.



Faites cuire les panais, banane et pommes de terre dans de l'eau

- Quand l'ensemble des éléments est bien cuit, mixez le tout: commencez par mixer sans ajouter trop de liquide de cuisson. En ajoutant le liquide de cuisson au fur et à mesure vous contrôlerez mieux la texture de votre

soupe. La soupe doit avoir une consistance crémeuse donc vous n'aurez certainement pas besoin de toute l'eau de cuisson. Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez le poivre.



Mixez pour obtenir un mélange bien lisse

- Pendant la cuisson de la soupe faites revenir les tranches de banane que vous avez réservées précédemment dans un peu de beurre pendant quelques minutes: elles doivent être bien dorées. Salez et poivrez. Réservez.



Faites revenir les tranches de bananes dans un peu de beurre

- Prélevez un kilo de soupe chaude. Ajoutez alors dans la soupe chaude le chocolat et la crème fraîche. Mixez au mixeur plongeant et servez aussitôt.



Mixez au mixeur plongeant et servez aussitôt

- Versez la soupe dans des petits bols; déposez par dessus une tranche de banane et quelques feuilles de cerfeuil ou de shiso. Et maintenant on se régale!



Velouté de panais, banane plantain et chocolat

Voyage dans la merveilleuse cité du chocolat Valrhona

En vacances dans la région de Lyon j'ai découvert un lieu magique qui enchante tous les amateurs de pâtisserie et de chocolat: la cité du chocolat Valrhona qui a ouvert ses portes en octobre 2013. Pour celles et ceux qui ne connaissent pas encore, Valrhona est la marque d'excellence en chocolaterie, utilisée par tous les grands chefs et les grandes tables du monde entier. C'est toute une variété de chocolats d'exceptions à déguster ou à pâtisser, concoctés à partir des meilleures fèves.

Si vous habitez la région où si vous êtes de passage ne manquez de visiter cet endroit unique en son genre, véritable escale gourmande!

La cité du chocolat est un espace conçu pour tous les gourmands de tout les âges. un lieu de découverte, de pédagogie, d'expérience et de dégustation. Une multitude d'activités encadrées par un personnel aux petits soins vous y attendent:

- Un parcours découverte multi sensoriel et ludique où vous apprendrez l'origine et tous les secrets de la fabrication du chocolat
- Des ateliers découvertes proposés plusieurs fois par jour pour développer ou approfondir une technique autour du chocolat, dégustation comprise bien sûr.
- Un espace cinéma autour du chocolat
- Des animations spécialement adaptées aux petits gourmands, signalées par les mascottes des enfants, Zoco

et Lili

- Une magnifique boutique où, bien sûr, vous retrouverez toutes les spécialités de la célèbre marque
- Des stages de pâtisserie (1/2 journée, 1 ou 2 journées) pour découvrir les secrets de la pâtisserie: éclair, entremet, tarte ganache, macaron, cake, fingers, dessert festif, jusqu'au menu chic et gourmand à base de grands crus de chocolat.
- Un espace restauration pour une pause gourmande ou une dégustation délicieuse et originale. J'y ai dégusté une soupe de panais, banane plantain et chocolat Orelys qui était une pure merveille. Je vous en révélerai bientôt la recette que le chef Jérôme Portal m'a gentiment communiquée.

Attention: pour les ateliers n'oubliez pas de vous inscrire à l'avance! Retrouvez toutes les informations pratiques pour bien préparer votre visite sur le site de la cité du chocolat en cliquant [ici](#).

La Cité du Chocolat Valrhona

12 avenue du président Franklin Roosevelt

26600 Tain l'Hermitage

France

+33 4 75 09 27 27

La cité du chocolat est ouverte tous les jours de 9 h à 19 h (et de 10 h à 18h30 les jours fériés)

Les chocolats Valrhona sont en vente dans les épiceries fines mais sont souvent difficiles à trouver. Pour les amateurs qui n'ont pas la chance d'avoir une boutique proche de chez eux, vous pouvez vous en procurer ci-dessous en cliquant directement sur la photo du chocolat qui vous intéresse.

Valrhona propose une multitude de variétés: je vous ai trouvé les plus connues...

Chocolat Blanc

- **Ivoire** (500 g): chocolat blanc peu sucré, Ivoire dévoile des arômes de lait chaud rehaussés de légères notes de vanille.
- **Opalys** (500 g): Opalys est un chocolat crémeux et peu sucré dévoilant des arômes de lait frais et de vanille.

Chocolat au lait

- **Jivara lait 40%** (500 g): Jivara séduit pour le goût prononcé de ses notes cacaotées, à la tonalité crémeuse, en harmonie avec des notes finales de vanille et de malt.
- **Caramélia lait 36 %** (500 g) : Caramélia vous séduira par son lacté onctueux et la puissance de son goût caramel au beurre salé

Chocolat noir

- **Manjari 64%** (500 g): Manjari libère des notes fraîches et acidulées de fruits rouges sur un final délicat de fruits secs torréfiés.
- **Caraïbes 66%** (1 kg) : Caraïbe exprime des notes rondes chocolatées et de fruits secs grillés, sur un final légèrement boisé.
- **Guanaja 70%** (1 kg): amertume soutenue, notes de fruits secs grillés et de café. Idéal pour moulage, ganache, glace.

Chocolat blond (vous avez bien lu blond et non pas blanc!)

Mais qu'est-ce donc que ce chocolat???

Il y a de cela 8 ans, le chocolatier Frédéric Bau faisait la

démonstration d'une nouvelle recette, à base de chocolat Ivoire cuit au bain-marie, sous le regard de pâtissiers du monde entier.

Après en avoir extrait une partie pour réaliser sa recette, il oublia le reste sur le feu. 10 heures plus tard, lorsqu'il le retrouva, il fût face à un chocolat qu'il n'avait encore jamais vu.

Est donc né par erreur le chocolat blond. Un chocolat au goût différent, qui mêle à la fois un parfum de « sablé breton grillé », de « lait caramélisé » et de « sucre non raffiné ». Frédéric Bau devint donc l'inventeur d'un chocolat surprenant en bouche, mais surtout jamais vu !

- **Dulcey** (1 kg): Chocolat blond, onctueux et biscuité. Pur beurre de cacao.
- **Orelys** (500 g): Chocolat blond au sucre muscovado révélant des arômes de réglisse.