

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

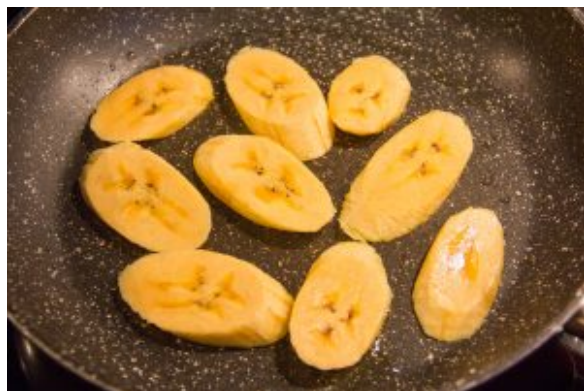
- Quand l'ensemble des éléments est bien cuit, mixez le tout: commencez par mixer sans ajouter trop de liquide de cuisson. En ajoutant le liquide de cuisson au fur et à mesure vous contrôlerez mieux la texture de votre

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