

VERRINE DE CRÈME DE PANAIS ET COURGETTE À L'ÉPIAIRE

Ingrédients pour 20 verrines

Ingrédient	Quantité
Panais	2 ((petit))
Courgette	1 ((petite))
Crème de riz	100 ml
Huile d'olive	1 càs
Lardons	
Noisettes	
Feuilles d'épiaire	75 gr ((avant lavage))

Préparation

1. Effeuiliez les épiaires et gardez uniquement les feuilles. Rincez les à l'eau et égouttez les bien. Hachez les grossièrement.

2. Mélangez la crème, l'huile d'olive et les feuilles d'épiaire dans une casserole et portez à ébullition. Dès que les premiers bouillons apparaissent, retirez la casserole du feu et laissez infuser.

3. Pelez les panais, coupez les en morceaux. Coupez la courgette en morceaux. Faites cuire ces légumes à la vapeur.

4. Quand les légumes sont cuits, passez les au blender avec la crème et l'épiaire jusqu'à obtenir une purée crémeuse bien lisse. Assaisonnez avec sel et poivre. Ajoutez un peu de crème si la purée est trop épaisse.

5. Concassez les noisettes en petits morceaux et faites les torréfier dans une poêle antiadhésive.

6. Faites rissoler les lardons.

7. Montez les verrines en commençant par les lardons, puis la crème de panais à l'épiaire et terminez en parsemant de noisettes torréfiées.
