Panais grillé, soupe curry aux Lardons

Les ingrédients

- 200g d'Allumettes de Lardons Fumées HERTA
- Bouillon de légumes
- 1kg de panais
- 1 gros oignon
- 2 gousses d’ail
- 200ml de crème allégée
- Huile d’olive, poudre de curry, poudre de paprika, miel, aneth, thym

Préparation:

- Préchauffez le four à 200°C. Epluchez les panais et coupez-les en gros morceaux (réservez un grand panais pour utilisation ultérieure). Pelez l’ oignon et l’ail et coupez-les en morceaux. Hachez finement l’aneth. Munissez-vous d’un plat allant au four et disposez-y le panais, l’oignon et l’ail. Arrosez de miel, d’huile d’olive et assaisonnez de poivre, sel, aneth et de curry. Mélangez soigneusement le tout. Enfournez et laissez cuire pendant 20 minutes jusqu’à ce que les panais soient tendres.
- Entre-temps, coupez le panais restant en fines lamelles. Disposez-les dans un autre plat allant au four et arrosez d’huile d’olive et assaisonnez de paprika et de sel. Enfournez à côté de l’autre plat et faites cuire pendant 15 minutes jusqu’à ce que le panais soit croquant.
- Pendant ce temps portez à ébullition l’eau avec le bouillon en poudre. Sortez le plat de légumes du four et ajoutez-les au bouillon. Laissez mijotez à feu doux pendant 15 minutes.
- Sortez les chips de panais du four et laissez-les égoutter sur un papier cuisine. Mixez la soupe à l’aide d’un mixeur plongeant. Faites cuire les allumettes de lardons fumées HERTA à sec dans une poêle antiadhésive jusqu’à ce qu’ils croustillent.

- Finalisez la soupe avec la crème, quelques branches d’aneth, les allumettes et les chips de panais.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Entrée**

Personnes: **4**