

# Crème de panais au miel d'oranger

## Pour 4 personnes :

3 panais

2 oignons moyens

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

50 cl de bouillon de volaille

20 cl de crème fraîche

4 cuillères à café de miel d'oranger

sel, poivre

Mélange de baies ( coriandre, poivre de la jamaïque, poivre de sichuan, baies roses) 3 tours de moulin

## Préparation :

Eplucher et couper les panais et les oignons en cubes.

Faire chauffer l'huile d'olive, ajouter les légumes, saler, poivrer, laisser cuire à feu doux 10 minutes.

Ajouter le bouillon de volaille, laisser cuire 10 minutes.

Mixer la préparation, ajouter la crème, rectifier l'assaisonnement, ajouter les baies.

Servir dans des bols. Ajouter une cuillère à café de miel d'oranger.