

CRÈME DE PANAIS, COULIS DE CRESSON ET CRUMBLE DE PANCETTA

DUREE DE PREPARATION : 30-45 minutes

NOMBRE DE COUVERTS : 4 personnes

TECHNIQUE DE PRÉPARATION

- préchauffez le four à 200°C et réalisez un bouillon de poule dans un volume de 1,5 l
- pelez les panais, pommes de terre et coupez-les en dés de 2 cm
- émincez l'oignon et les gousses d'ail
- coupez le blanc de poireaux uniquement en fines lamelles
- hachez le cresson et le persil plat. gardez de côté 2 à 3 feuilles de cresson
- placez la pancetta sur une plaque munie d'un papier cuisson. au four 7 minutes
- entre temps, faire chauffer 2 càs d'huile d'olive dans une casserole
- faites-y revenir l'oignon, les poireaux, les pommes de terre et les panais
- rajoutez la moitié de l'ail ensuite et faites cuire pendant 5 minutes
- rajoutez le bouillon de poule préalablement préparé, laissez mijoter 20 à 25 min
- mixez le tout et ajoutez-y la crème extra légère 15% de mg
- préparez votre coulis, mixer le cresson, le restant l'ail, l'huile d'olive et 2 càs d'eau
- décorez votre crème de panais avec le coulis de cresson et émiettez la pancetta
- terminez votre présentation en rajoutant les feuilles de cresson laissées de côté.

INGRÉDIENTS	Poids net
Pancetta	100g
Panais	800g
Poireaux	1 pièce
Pommes de terre	100g
Oignons	1 pièce
Pommes « Jonagold »	1 pièce
2 gousses d'ail	-
Cresson	1 sachet
Persil plat	1 plant
Huile d'olive (préparation)	2 càs
Huile d'olive (sauce au cresson)	150 ml
Crème extra légère 15% de MG	250 ml
Bouillon de poule	1,5 L
Sel et poivre	-

S.C.I. CHUPMB

Siège social : 2, Boulevard Kennedy - B7000 Mons | T. +32 (0)65 41 40 00 | Facebook : CHU Ambroise Paré

Hôpital général : www.hap.be | Hôpital psychiatrique : www.chpchene.be

Numéro d'entreprise : BE 0440 868 364

CHUPMB • Centre Hospitalier Universitaire et Psychiatrique de Mons-Borinage

