

## Palets de panais en bouillon

Une recette inspirée des réalisations de Yotam Ottolenghi

Préparation: 30 min

Cuisson: 1 h 40

Repos: 30 min

Ingrédients pour 4 personnes

Bouillon:

- 3 carottes épluchées, taillées en bâtonnets
- 3/5 tiges de céleri en tronçon
- 1 oignon en quartier
- 1/2 tête de céleri-rave épluchées et taillées en bâtonnets
- 7 gousses d'ail pelées
- 5 branches de thym
- 1/2 bouquet de persil (+ quelques feuilles pour servir)
- 10 grains de poivre
- 3 feuilles de laurier
- 8 pruneaux
- Huile d'olive

Palets :

- 1 pomme de terre farineuse (200 g) épluchée et en dés
- 200 g de panais épluché et en dés
- 1 gousse d'ail pelée
- 30 g de beurre
- 60 g de farine
- 50 g de semoule de blé fine
- 1 œuf
- Sel, poivre blanc



- **Bouillon** : Faites chauffer 3 c à s d'huile d'olive dans un faitout, ajoutez carotte, céleri, céleri-rave, oignon et ail et laissez-les colorer légèrement pendant quelques minutes. Ajoutez ensuite les herbes, les épices et les pruneaux, puis couvrez d'eau froide (2 L environ). Salez légèrement. Laissez mijoter à découvert pendant 1 h30, en écumant régulièrement et en ajoutant de l'eau si nécessaire : en fin de cuisson, vous devez avoir assez de bouillon pour 4 bols.
- **Palets** :
  - Faites cuire la pomme de terre, le panais et l'ail à l'eau bouillante salée et égouttez-les. Remettez les légumes dans la casserole. Ajoutez le beurre et écrasez-les avec un presse-purée. Ajoutez la farine, la semoule et l'oeuf, salez, poivrez puis mélangez bien. Couvrez avec du film alimentaire et réfrigérez pendant au moins 2 heures.
  - Formez des palets à l'aide d'emporte pièce dans une poêle huilée. Cuire jusqu'à coloration de chaque face.
- **Service** :
  - Réchauffez le bouillon et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
  - Versez le bouillon chaud dans les bols, ajoutez-y un palet, parsemez de persil ciselé (à défaut, de feuilles de céleri branche ciselées) et de noisettes concassées grossièrement, et servez immédiatement.

Remarque : Consommez les légumes cuits qui peuvent être servis tels quels, ou préparés en galette de légume par exemple.