

Soupe de panais aux olives noires

Dominique Frérard, Maître Cuisinier de France du Restaurant « **Les Trois Forts** » à Marseille, et partenaire de la marque, sublime les produits **Tramier** et propose une création inédite de soupe réalisée avec les olives noires à la grecque **Tramier**. Une recette gourmande aux saveurs du Sud, idéale pour se réchauffer en hiver.

- 4 Pers.
- 15 Min.
- 25 Min.

Ingrédients

- 1 oignon
- 2 panais
- 2 pommes de terre
- 3 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra Tramier
- 30 g de pignons de pin
- 4 tiges de basilic
- 100 g d'olives noires à la grecque dénoyautées Tramier
- Sel, poivre
- 75 g de crème fraîche
- 1 c. à soupe de vinaigre blanc
- 4 œufs

Préparation

Pelez et coupez l'oignon et les panais en petits cubes. Epluchez et râpez les pommes de terre.

Faites chauffer 2 c à s d'huile d'olive dans une cocotte. Faites revenir l'oignon puis ajoutez les pommes de terre et les panais. Laissez cuire 5 min en mélangeant.

Versez 1 litre d'eau dans la cocotte, couvrez et faites cuire 20 min.

Dans une poêle à blanc, faites dorer les pignons de pin puis étalez-les sur une planche. Concassez-les finement.

Lavez, séchez et hachez le basilic. Mélangez-le avec les pignons concassés. Coupez les olives en rondelles.

Retirez la cocotte du feu et laissez tiédir puis ajoutez la moitié des olives et mixez jusqu'à l'obtention d'un velouté.

Salez et poivrez. Incorporez la crème fraîche. Mélangez et faites réchauffer à feu doux.

Portez à ébullition une casserole d'eau avec le vinaigre puis baissez le feu en maintenant un frémissement.

Cassez un oeuf et versez-le délicatement dans l'eau. Faites cuire 3 min en ramenant le blanc sur le jaune à l'aide d'une cuillère à soupe. Retirez l'œuf de l'eau avec une écumoire.

Salez, poivrez et recommencez avec les oeufs restants.

Retirez la soupe du feu, répartissez-la dans des bols et ajoutez un œuf poché

Parsemez d'**olives** et de pignons/basilic. Ajoutez quelques gouttes d'**huile d'olive**.

Nos autres recettes de soupe :

[Soupe de poireaux aux olives noires](#)

[Gaspacho sucré / Salé fraises, cumin, olives](#)