

LEGUMES

Velouté de panais et de patates douces à la crème

Type de plat

SOUPE

Pour : 4 à 6 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Source :

<http://papillesestomaquees.fr>

Temps de cuisson : 25 minutes

Les instructions de préparation :

- ✓ Épluchez l'oignon, la pomme de terre, le panais et la patate douce. Coupez tous ces légumes en cubes.
- ✓ Faites-les revenir, sans coloration, dans une grande casserole.
- ✓ Mouillez les légumes d'eau. Ajoutez le bouillon cube. Amenez doucement à ébullition. Couvez, réduisez le feu puis faites cuire 15 à 20 minutes ou le temps que les légumes s'attendrissent.
- ✓ Mixez. Ajoutez la crème, les jaunes d'œufs et la ciboulette ciselée. Mixez en gardant quelques brins ciselés de ciboulette plus ou moins intacts. Râpez de la noix de muscade. Assaisonnez. Mélangez.
- ✓ Servez bien chaude ! Dégustez !

Les remarques et commentaires :
Cliquez ici pour entrer du texte.

Il me faut :

- 250 à 300 g de panais
- 250 à 300 g de patate douce
- 1 pomme de terre
- 1 oignon
- 1 botte de ciboulette (ici congelée)
- 200 ml de crème fraîche
- 1 à 1½ litre(s) d'eau
- 1 bouillon cube de volaille
- 2 jaunes d'œufs
- Noix de muscade
- 10 à 20 g de beurre clarifié (ou de beurre)
- Sel et poivre

La mise en œuvre :



Facile

Le coût de la recette :



Bas

