

# SOUPE DE PANAIS



## Ingrédients:

- 100 g d'oignons
- 1 gousse d'ail
- 700 g de panais
- 800 g d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille
- 2 pincées de cumin en poudre
- 2 pincée de curry en poudre
- du poivre
- 50 g de crème fraîche

## Préparation:

- mettre dans le bol, l'oignon, la gousse d'ail et le panais
- puis mixer 15 secondes à vitesse 5
- ajouter l'eau, le cube de bouillon de volaille, le cumin, le curry, le poivre
- puis cuire 25 minutes à 100°C vitesse 1
- puis mixer 30 secondes à vitesse 10
- ajouter la crème et mixer 30 secondes à vitesse 10
- servir aussitôt