



CREME DE PANAIS A LA POIRE

Préparation : 15 min /cuisson 25 min

INGREDIENTS POUR 6 :

- 1) 450 g de panais frais, pelés, coupés en rondelles
- 2) poires Bocs, pelées, coupées en cube
- 3) 1 pomme de terre, pelée, coupée en cube
- 4) 1 oignon émincé
- 5) 2 cuillères à soupe de beurre
- 6) 1 litre de bouillon de légumes
- 7) 65 ml de crème 15 % épaisse
- 8) sel, poivre

Laver et peler les légumes, préparer tous les ingrédients.

Dans une casserole, faire fondre le beurre et faire revenir l'oignon.

Ajouter la pomme de terre, le panais, les poires, le sel, le poivre et faire cuire 25 minutes à couvert.

Hors du feu, mixer jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse .Ajouter la crème et réchauffer doucement.

Servir avec un peu de crème fouetté saupoudrée de persil.