

Velouté de panais aux épices.

- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 1 c à s. d'huile d'olive
- 500 g de panais
- 500 g d'eau
- 1 cube de bouillon
- 1 c à c. de curcuma
- 1 c à c. de cumin en poudre
- 1 c à c. de curry
- sel
- poivre

Eplucher et hacher fin les oignons et l'ail

Mettre une cocotte à chauffer et ajouter l'huile.

Faire fondre les oignons et l'ail environ 3 min.

Eplucher le panais et le couper en morceaux.

Ajouter le panais en morceau dans la cocotte. Mettre l'eau, le cube de bouillon, les épices, le sel et poivre. Faire cuire

Faire cuire 30 mn.

A la fin de la cuisson, mixer la préparation.

Rectifier l'assaisonnement sel/poivre si nécessaire.

Servir bien chaud.

Astuce : Pour plus de gourmandise, vous pouvez ajouter de la crème fraîche (150g environ)

