



POTAGE DE PANAIS AUX POIRES



Préparation : 30' + 30' de cuisson

Matériel : 1 économe + casserole ou faitout + mixer

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 g de panais
- 2 oignons
- 1 blanc de poireau
- 2 pommes de terre
- 2 poires
- 150 ml de crème fraîche
- 2 cubes de bouillon de légumes
- 1 cc de curry
- huile d'olive + sel + poivre

Préparation

- éplucher les panais et les couper en morceaux. Eplucher et hacher les oignons. Couper le blanc de poireau en tronçons et les laver. Eplucher les pommes de terre et les couper en dés. Laver les poires et les couper en dés.
- Faire revenir les légumes dans une casserole avec un peu d'huile d'olive pendant quelques minutes. Ajouter les cubes de bouillon, le curry et les 2 poires coupées en dés. Couvrir d'eau et amener à ébullition. Ajouter les pommes de terre et laisser cuire 30'. Mixer finement le potage. Ajouter la crème fraîche et assaisonner.
- **Option** : couper une 3ème poire en fines tranches et les déposer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Verser un peu d'huile sur les tranches de poire, saupoudrer de sucre fin et donner qq tours de moulin à poivre. Mettre au four préchauffé à 100° pendant 3 heures.