

VELOUTE DE PATATES DOUCES AUX POIRES

Ingrédients : 6 pers

- 150 gr de patates douces
- 150 gr de panais
- 1 à 2 poires
- 1 oignon
- 5 gr de gingembre
- cannelle
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 1 L d'eau
- 25 cl de crème liquide
- 1 pincée de cannelle
- 1 c.s. d'huile d'olive
- sel, poivre

Préparation :

Faire revenir dans l'huile d'olive l'oignon émincé, les patates douces, les panais, les poires, coupés en morceaux. Ajouter le gingembre, la cannelle, sel, poivre.

Verser l'eau, les cubes de bouillon puis la crème fraîche.

Porter à ébullition et laisser mijoter sans couvrir et à feu doux pendant 20 mn.

-