

VELOUTE DE PANAIS AU FOIE GRAS

Ingrédients :

- 3 gros panais
- 1 oignon
- 1 courgette
- 1 pomme de terre
- 3c.s. d'huile d'olive
- 2c.s. crème fleurette
- 2 L bouillon de poule
- 60 gr de foie gras
- muscade râpée

Préparation :

Faire revenir dans l'huile d'olive l'oignon émincé pendant 3 mn.

Ajouter les autres légumes coupés en cubes et faire revenir 5 mn.

Ajouter la muscade puis le bouillon et cuire 25 mn ;

Ajouter la crème fraîche et les foie gras en fin de cuisson et mixer le tout.