

VELOUTE DE CAROTTES ET NAVETS

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 10 minutes	Cuisson : 10 minutes
Pour 4-6 personnes	1 cocotte minute, 1 mixeur

Ingédients :

400 gr de navets*

600 gr de carottes*

1.5 l. de bouillon de volaille (soit 1.5 l d'eau et 1 bouillon cube)

4 cuillères à soupe de crème fraîche

1 oignon

Huile d'olive

Sel, poivre, ciboulette

Préparation :

1 - Éplucher les légumes et les couper en rondelles, dans la cocotte faire blondir l'oignon dans l'huile puis ajouter les carottes, les navets et le bouillon.

2 - Laisser cuire dans la cocotte 10 minutes jusqu'à ce que la soupape fasse du bruit.

Quand la cuisson est finie, mixer les légumes et ajouter la crème fraîche, servir bien chaud avec de la ciboulette.