

VELOUTE DE NAVETS AU MIEL

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

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 20 minutes
4 personnes	1 casserole

Ingédients :

500 gr navets
500 gr pommes de terre
1 oignon
1 bouillon de poule
20 cl de crème fraîche
2 grosses cuillères à soupe de miel
1 feuilles de laurier
1 branche de thym
sel, poivre

Préparation :

1 - Laver, peler et couper en morceaux les navets, les pommes de terre et l'oignon.
2 - Mettre le tout dans une grande casserole, ajouter le laurier, le thym et un peu de sel.
3 - Recouvrir d'eau, ajouter le bouillon et porter à ébullition. Cuire jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres.
4 - Lorsque les légumes sont cuits, retirer le laurier et le thym puis mixer finement ; ajouter la crème, bien mélanger.
5 - Ajouter le miel. Porter à ébullition. Retirer du feu dès que le point d'ébullition est atteint. Servir.