

VELOUTE DE NAVETS AU CHEVRE

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

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 30 minutes
Pour 4 personnes	1 faitout, 1 mixeur

Ingrédients :

550 gr de navets
1 oignon
3 petites pommes de terre
1 bouillon de volaille dégraissé
1 cuillère à café de curcuma
Poivre du moulin
2 cuillères à soupe de crème fraîche
100 gr de chèvre (ou du parmesan)
1 litre d'eau

Préparation :

1 - Eplucher, laver et couper en petits cubes les navets et les pommes de terre.
2 - Dans un faitout, mettre l'oignon épluché et coupé en quatre, les navets, les pommes de terre, le bouillon de volaille, le curcuma, le poivre et l'eau. Laisser mijoter après ébullition 30 min.
3 - Mixer le tout avec un mixeur plongeant et ajouter la crème fraîche ainsi que le chèvre. Mixer de nouveau pendant 2 min et servir aussitôt.