



Velouté de panais



Retrouvez toutes nos infos sur <https://federationseniormoselle.fr/>

Ingrédients pour 2 personnes

Environ 270 g de panais

2 pommes de terre

2 carottes

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Beurre

Lavez et épluchez le panais, les pommes de terre et les carottes.

Coupez- les en dés

Faites fondre le beurre dans une cocotte et faites rissoler les légumes pendant environ 10 mns, en remuant régulièrement

Couvrez d'eau et laissez cuire à feu doux et couvert pendant 20 mns

Mixez et ajoutez la crème fraîche

Servez chaud

