Potage potimarron et panais

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 20 minutes.

Temps de cuisson : 20 minutes.

Ingrédients :

1 kg de potimarron
3 panais
1 oignon
1 bouquet de persil plat
1 l d'eau
Sel, poivre
1 noix de beurre

Etape 1 :

Faire revenir l'oignon émincé dans un peu de beurre jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

Etape 2 :

Couper le potimarron en morceaux après avoir enlevé les graines. Ne pas enlever la peau, elle cuit très facilement !

Etape 3 :

Ajouter les morceaux de potimarron dans la cocotte et les panais qui auront été épluchés et coupés en rondelle.

Etape 4 :

Bien mélanger le tout…

Etape 5 :

Ajouter 1 l d’eau, le persil que l’on aura haché, du sel et du poivre.

Etape 6 :

Laisser cuire 15 à 20 minutes et mixer.

Etape 7 :

C’est prêt !