Velouté de patates douces et de poires

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 15 minutes.

Temps de cuisson : 20 minutes.

Ingrédients :

25 g de beurre
1 oignon blanc haché
750 g de patates douces (en cubes de 2 cm)
2 poires pelées (en cubes de 2 cm)
750 ml de bouillon
250 ml de crème fraîche

Etape 1 :

Chauffer le beurre et faire fondre l'oignon pendant 2 min, ajouter les cubes de patate douce et les poires et remuer.

Etape 2 :

Verser le bouillon et cuire pendant 20 min.

Etape 3 :

Mixer.

Etape 4 :

Incorporer la crème, saler et poivrer.