

POTAGE POTIMARRON ET PANAIS

Durée de préparation: 20 minutes

Durée de cuisson: 20 minutes

Type: Entrée

Ingrédients:

pour 4 personnes :

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

Descriptif:

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

Couper le potimarron en morceaux après avoir enlevé les graines.

Ne pas enlever la peau, elle cuit très facilement.

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

Bien mélanger le tout.

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

Laisser cuire 15 à 20 minutes et mixer.

C'est prêt !

