

VELOUTÉ DE PATATES DOUCES ET DE POIRES

Durée de préparation: 15 minutes

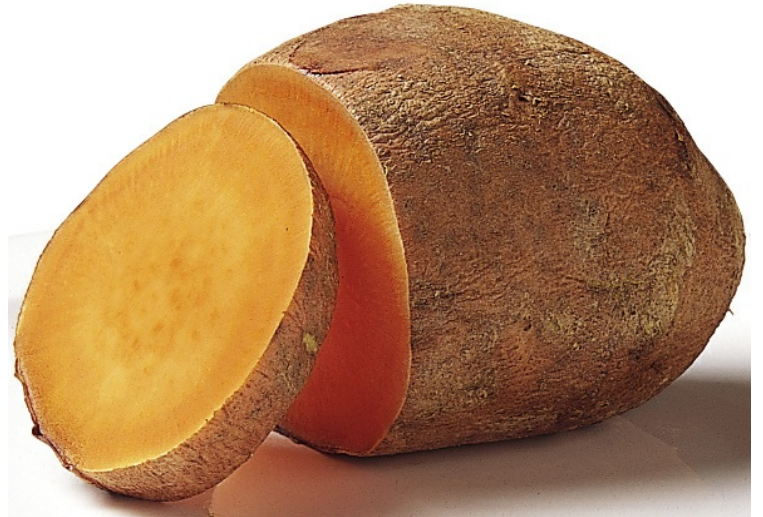
Durée de cuisson: 20 minutes

Type: Entrée

Ingrédients:

(pour 4 personnes)

- 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



Descriptif:

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

Verser le bouillon et cuire pendant 20 mn.

Mixer.

Incorporer la crème, saler et poivrer.