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 !