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.