



Une recette maison de soupe patate douce panais poire : un velouté aux saveurs légèrement sucrées salées, à déguster bien chaud avec des cubes de poires.

Ingrédients

- 600 g de patates douces
- 100 g de panais
- 350 g de poires Williams
- 1 oignon
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 1 litre de bouillon de légumes
- 1 pointe de couteau de cannelle
- 10 g de gingembre frais
- sel
- poivre

Instructions

1. Épluchez les légumes.
2. Détaillez-les en gros cubes.
3. Émincez l'oignon. Pelez le gingembre et hachez-le.
4. Faites revenir l'oignon dans une grande casserole avec l'huile d'olive.
5. Laissez-le dorer quelques minutes puis ajoutez les légumes, la cannelle et le gingembre.
6. Mélangez bien et laissez cuire à feu doux 5 minutes.
7. Ajoutez le bouillon et laissez cuire 25 minutes environ.
8. Pelez les poires et coupez-les en morceaux.
9. Conservez-en quelques-uns pour servir et ajoutez le reste à la soupe.
10. Laissez cuire 5 minutes de plus.
11. Mixez les légumes, poivrez et servez bien chaud, accompagné des cubes de poires.