

Velouté de panais à la pomme



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 20 minutes
- ✓ **Cuisson** : Environ 25 minutes

- ✓ **Ingrédients**
pour 4 personnes

- 1 gros oignon
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 4 panais
- 1 pomme de terre
- 1 pomme
- 400 ml de lait d'amande
- 1 cube de bouillon de volaille
- 750 ml d'eau



- ✓ **Préparation :**

Épluchez et émincez finement l'oignon. Pelez la pomme, les pommes de terre et les panais. Coupez-les en petits morceaux.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte. Faites revenir l'oignon pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajoutez tous les légumes et laissez cuire pendant 5 minutes en remuant de temps en temps. Versez le lait d'amande, l'eau et ajoutez le bouillon cube.

Couvrez et faites cuire à feu doux pendant environ 20 minutes, les morceaux de panais doivent être tendres.

Retirez du feu et mixez le mélange au blender. Ajoutez éventuellement un peu d'eau selon la texture souhaitée. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Replacez sur le feu pendant quelques minutes puis servez.

www.audalacuisine.com