

Soupe de Panais aux pommes



Avant de commencer...

- Quantité - 4 personne(s)
- Préparation - 15 min
- Cuisson - 30 min
- Coût de la recette - Pas cher
- Niveau de difficulté - ★★★★★

Ingrédients

Aucun ingrédient n'a été mentionné pour cette recette.

Préparation

- 300g de panais (environ 2)
- 2 pommes
- 1 petite pommes de terre (100g)
- 2 gousses d'ail
- 1 pincée de cumin
- 1 pincée de curry
- 1 pincée de cardamome
- 1 pincée de coriandre
- 1 noix de beurre salé
- Sel

Préparation

1. On lave les panais et on les épluche.
On épluche l'ail et la pomme de terre, ainsi que les pommes qu'on épépine.
2. On coupe le panais, la pomme de terre et la pomme en morceaux, et on les fait revenir rapidement dans le beurre, avec l'ail.
3. On recouvre d'eau, on ajoute du gros sel et on laisse cuire à couvert 30 minutes environ.

On mixe le tout et on ajoute les épices (à doser ensuite selon vos goûts), on rectifie l'assaisonnement et on sert bien chaud!



(Scannez-moi avec votre smartphone pour retrouver la recette sur notre site)