

VELOUTÉ DE NAVET PRIMEUR

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

POUR 6 / 8 PERS

FAIRE REVENIR

1 BLANC DE POIREAU,
1 BOUQUET DE PERSIL,
1 OIGNON ET 2 GOUSSES D'AIL
DANS 3 CS D'HUILE D'OLIVE, LAISSER BLONDIR,

Y AJOUTER

1 KG DE NAVETS, (NON ÉPLUCHÉ SI BIO)
1 GROSSE POMME DE TERRE COUPÉS EN DÉS,
SEL, POIVRE ET 1/2 CC DE CURRY ,

AJOUTER DE L'EAU À HAUTEUR

LAISSER MIJOTER PENDANT 30 MIN, AJOUTER 25 CL DE CRÈME ET MIXER
FINEMENT,