



Velouté Rutabagas - Panais

Ingédients

Pour 2 personnes

- 2 rutabagas
- 2 panais
- 1 pomme de terre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe d'huile de noix
- 1 oignon
- Persil
- Sel, poivre

Préparation

- Lavez, pelez et émincez vos légumes
- Dans une cocotte, faites revenir l'oignon émincé dans l'huile d'olive. Déposez-y les légumes et recouvrez d'eau bouillante. Salez et poivrez à votre convenance
- Laissez cuire une vingtaine de minutes. Mixez le tout
- Servez dans des assiettes individuelles et garnissez d'un filet d'huile de noix et de persil ciselé