

VELOUTE DE PANAIS ET POIRES

Pour 4 personnes

INGREDIENTS :

500 gr de panais

1 pomme de terre

3 poires comices

1 oignon

4 c à soupe de gorgonzola

80 cl de bouillon de légumes

1 c à soupe d'huile d'olive

Sel, poivre

RECETTE :

Peler les panais, la pomme de terre et 2 poires

Couper les en morceaux

Emincer l'oignon et les légumes

Faire revenir avec l'huile d'olive

Ajouter les poires et les légumes

Mouiller avec le bouillon, couvrir, porter à ébullition et laisser mijoter 20 mn

Mixer en ajoutant le gorgonzola

Servir agrémenté de lamelles de poires et de noisettes concassées.