VELOUTÉ PATATES DOUCES POIRES

Au Jardin du Manoir de Novel

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes.

700gr de patates douces
30gr de beurre
Sel et Poivre
2 moyennes poires
20cl de crème
1 oignon
70cl d'eau

RECETTE

- Épluchez et coupez les patates douces et les poires en cubes de 2 cm de côté
- Épluchez et émincez l'oignon
- Dans une casserole, faites fondre l'oignon dans le beurre pendant 2 min.
- Ajoutez les cubes de patates douces et de poires et remuez.
- Versez le bouillon et laissez cuire pendant 20 min.
- Mixez
- Incorporez la crème, salez, poivrez et servez !

Toutes les recettes des Soupes du monde 2026
à retrouver sur www.lemikado.org