

Soupe de panais aux pommes et épices :



Une soupe originale à la douceur légèrement relevée par quelque épices !

Pour : 4 personnes

Difficulté : facile

Coût : bon marché

- Ingrédients :**
- 300g de panais (environ 2)
 - 2 pommes
 - 1 petite pomme 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 :**
- Etape 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
- Etape 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.
- Etape 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 !