

Soupe Veloutée aux champignons, potiron et patate douce

Ingrédients: pour 4 personnes

250g de champignons de Paris frais

1 grosse patate douce

1kg de potiron

60g de beurre doux ou salé

1 oignon

¼ de botte de persil plat

Sel, poivre

10cl de crème liquide



 magix.com

Préparation :

1) Pelez les légumes et coupez-les en morceaux. Dans un faitout, faites fondre le beurre, ajoutez l'oignon émincé et le persil. Faites revenir 3mn, ajoutez le reste des légumes et faites dorer 7 à 8mn

2) Couvrez avec un volume d'eau et salez, faites cuire 25mn. Passez les légumes avec un peu d'eau au presse purée ou au mixeur. Ajoutez un peu de liquide de cuisson jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.

Pour finir :

Dressez dans les assiettes, ajoutez un peu de crème fraîche liquide et décorez avec une feuille de persil.

1recette par personne