



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Velouté de légumes anciens

**Pour 3 personnes****Très facile****40 min****3.42€ La portion** (prix indicatif)

Anciens légumes qui sont remis au goût du jour avec ce délicieux velouté.

Astuce : rajouter du bicarbonate dans la cuisson des topinambours et des panets (notamment si vous êtes sensibles au niveau de la digestion). Pour pimper ce velouté, vous pouvez ajouter de la crème et/ou des oignons frits.

Les ingrédients

- **300 g** de Topinambour
- **2 pièce** de Panais
- **200 g** de Céleri rave
- **2 pièce** de Navet (toute variété)
- **0.5 pièce** de Oignon jaune
- **1 gousse** de Ail

Étapes de préparation

**Préparation : 15 min****Cuisson : 25 min****Attente : 0 min**

- 1 Épluchez les légumes, soit 300 g de topinambours, 2 panais, 2 navets et 200 g de céleri rave. Coupez-les en morceaux de 2 cm environ.
- 2 Ciselez la moitié d'un oignon et hachez une gousse d'ail.
- 3 Faites chauffer de la matière grasse dans une marmite. Ajoutez l'oignon et l'ail. Faites-les suer pendant 2 minutes.
- 4 Ajoutez les légumes. Faites-les cuire quelques minutes pour les dorer légèrement.
- 5 Versez de l'eau (environ 1L) pour submerger les légumes et salez. Vous pouvez aussi ajouter un cube de bouillon de légumes.

6 Portez à frémissement. Baissez le feu et continuez la cuisson pendant 20 minutes en couvrant la casserole aux $\frac{3}{4}$.

7 Quand les légumes sont cuits, enlevez la casserole du feu et mixez pour obtenir une soupe onctueuse.

Ajoutez plus d'eau si vous préférez une soupe plus liquide.

8 Poivrez et ajoutez plus de sel si besoin.

Facultatif : ajoutez quelques cuillères à soupe de crème liquide.

9 Dégustez la soupe tiède ou réchauffez-la quelques minutes.

Servez la soupe dans les bols et ajoutez un filet d'huile d'olive.

Facultatif : ajoutez quelques oignons frits dessus.