

Potage au navet et aux poires

Ingrédients

- 1 poireau émincé
- 2 gousses d'ail pelées, entières
- 1 1/2 L (6 tasses) de bouillon de poulet
- 1 petit navet en dés
- 4 poires Bartlett, pelées, coupées en dés
- 1 petit bouquet de persil
- Sel / poivre de citron
- 1 c. à soupe d'huile et 1 c à soupe de beurre

Préparation

Fondre l'huile et le beurre et faire suer le poireau 2 minutes.

Verser le bouillon de poulet, ajouter tous les ingrédients et porter à ébullition.

Diminuer le feu et laisser mijoter 20 minutes.

Passer au robot jusqu'à ce que ce soit crémeux.

Remettre à feu doux 10 minutes pour que ce soit bien chaud.