



Soupes

Crème de panais au jambon

Pour 4 personnes.

Ingrédients

600 grammes de pommes de terre (pelée et coupée en dés)
250 grammes de panais (non pelé et coupé en dés)
150 grammes de poireau (en rondelles)
250 grammes de jambon cuit (en dés)
1 cuillère à café de feuilles de thym
100 grammes oignons (haché fin)
1 décilitre de bouillon de poulet
5 cuillères à soupe de beurre
5 cuillères à soupe de farine
4 décilitres de crème
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les pommes de terre, les dés de panais, les anneaux de poireau et les oignons. Ajoutez le jambon, le thym et le bouillon. Laissez cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient molles. Salez et poivrez.

Faites un roux avec le beurre et la farine et mélangez-y lentement la crème. En tournant faites chauffer ce mélange 4-5 minutes. Mélangez-le au bouillon de légumes. Laissez encore chauffer un peu et servez

