

Helloresto

Velouté de panais aux truffes



Préparation pour 6 personnes

300g de panais

50g de poireaux

100g de pommes de terres

1L de bouillon de volailles

2g de brisure de truffes noires

20cl de crème

sel, poivre

Éplucher, laver les légumes, couper en morceau, mettre à cuire avec le bouillon de volailles et un peu de sel.

Quand les légumes sont cuits, mixer, puis ajouter la crème, la truffe et rectifier l'assaisonnement.

Servir bien chaud.