

POTAGE DE NAVETS AU PARMESAN

INGREDIENTS pour 6 personnes :

- Quelques cuillères à soupe d'huile
- 1 oignon haché grossièrement
- 2 gousses d'ail hachées
- 6 navets
- 4 pommes de terre
- 2 bouillon cubes
- 1 petit pot de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de parmesan râpé
- Persil haché
- Sel, poivre, noix de muscade râpée

PREPARATION :

Dans une marmite, faire dorer dans l'huile l'oignon et l'ail hachés. Ajouter les navets et les pommes de terre coupés en gros dés ; les faire revenir 5 minutes. Couvrir d'eau chaude, ajouter les bouillon cubes et porter à ébullition. Couvrir et laisser cuire 5 minutes à feu moyen.

Mettre au cuiseur 1 heure minimum. Sortir la soupe, la mixer. Ajouter la crème fraîche (température ambiante), le persil haché, et le parmesan râpé. Saupoudrer de noix de muscade, mélanger, rectifier l'assaisonnement, et servir rapidement avec des croutons à volonté.