

Velouté de patate douce à la poire



Ingrédients

- 300 g. patates douces
- 2 poires
- 1 oignon
- 10 g. gingembre frais râpé (facultatif)
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 1 l. eau
- 25 cl de crème liquide (35% ou moins)
- 1 c.c. cannelle en poudre
- 1 c.s. huile d'olive ou autre sorte d'huile
- sel, poivre du moulin

Préparation

Éplucher et émincer l'oignon. Éplucher et couper en dés les patates douces et les poires. Dans une faitout, faire revenir l'oignon, les patates douces, les poires et le gingembre dans l'huile d'olive à feu moyen pendant 5 minutes.

Saler légèrement et poivrer. Verser ensuite l'eau, les cubes de bouillon et la crème. Porter à ébullition et laisser mijoter sans couvrir et à feu doux pendant une vingtaine de minutes (remuer de temps en temps).

Enfin, mettre le tout dans un mixer blender et mixer. Goûter, rectifier l'assaisonnement selon vos goûts.

Source image d'illustration:

<https://journalmetro.com/art-de-vivre/170554/potage-a-la-patate-douce-et-aux-poires/>