



Potage à la patate douce, panais et gingembre

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SOUPES/POTAGES](#)



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

20-25 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 5 tasses de patates douces, tranchées
- 5 tasses de panais, tranchés
- 3 tasses de bouillon de poulet
- 3 tasses de crème 35 %
- 1/4 tasse de gingembre, émincé
- Pour décorer : Persil italien frais ou de la coriandre fraîche

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients dans un chaudron et porter à ébullition sans couvercle.
2. Une fois que la préparation bout, couvrir le chaudron et laisser le tout mijoter à feu moyen.
3. Retirer le mélange du feu lorsque vous pouvez facilement transpercer les légumes avec une fourchette (environ 20-25 minutes).
4. Broyer le tout dans un robot culinaire jusqu'à ce que vous obteniez une texture sans gros morceaux.
5. Puis faites passer le mélange broyé à travers un tamis afin d'obtenir une texture sans aucun grumeau.
6. Servir dans des bols et ajouter du persil italien ou de la coriandre pour décorer.