# Recette : SOUPE DE PANAIS ET DE CAROTTES !

4 à 6
PERSONNES

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30-40 minutes

*C'est à vous de jouer !*

https://www.lacuisinedescampagnards.fr/

## SOUPE DE PANAIS ET DE CAROTTES !

**Plats**

### INGRÉDIENTS

500 grammes de panais
4 carottes
1 poireau
10 grammes de beurre
1 cuillère à soupe d'huile
Sel
Poivre

### PRÉPARATION

**1.** Peler les panais et les carottes.
**2.** Éplucher le poireau.
**3.** Nettoyer le panais, les carottes et le poireau sou l'eau.
**4.** Couper en dés le panais et les carottes.
**5.** Émincer le poireau.
**6**. Mettre à chauffer le beurre et l'huile dans une grande casserole et faites-y suer le poireau.
**7.** Ajouter les carottes et le panais.
**8.** Mélanger bien.
**9.** Verser de l'eau jusqu'à ce qu'elle recouvre les légumes.
**10.** Saler et poivrer,
**11.** Porter à ébullition.
**12.** Diminuer le feu et laisser mijoter **30 minutes**.
**13.** Mixer grossièrement le contenu de la casserole.

**Un Conseil pour les plus gourmands ?**
Mettre une cuillère de crème fraîche dans chaque portion de soupe.