

## VELOUTE DE PANAIS AU THYM

Une recette toute simple tirée du livre de Marie Laforêt « Vegan » disponible aux Editions La Plage.



Pour 4 personnes

- 4 panais moyens
- 2 petites pommes de terre
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive
- 1 c. à c. de thym séché
- Sel, poivre

Eplucher et couper les légumes, puis les faire revenir quelques minutes à feu moyen dans une grande casserole, avec l'huile d'olive et le thym. Assaisonner et couvrir d'eau. Cuire 30 minutes à feu moyen, puis rajouter 300 mL d'eau environ et mixer. Rectifier l'assaisonnement et servir.

*Conseil : nous aimons bien rajouter une petite touche d'acidité à cette soupe en lui ajoutant quelques morceaux de pommes. Et pour une soupe encore plus chic, vous pouvez la servir avec des croutons maison de pain aux noix grillés au four.*

Bon appétit.