

Crème de panais à l'orange

INGRÉDIENTS

- 1 lb (454 g) panais, pelés, en cubes
- 1 oignon, en dés
- 1 pomme de terre, pelée, en dés
- 4 tasses (1 L) bouillon de poulet
- 1 c.à soupe (15 ml) beurre
- 1 branche de céleri, en dés
- 1/4 tasse (65 ml) jus d'orange
- 1 pincée thym
- 1 pincée estragon
- Sel, au goût
- Poivre, au goût

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, faire revenir l'oignon dans le beurre jusqu'à transparent.
2. Ajouter la pomme de terre, le panais, le bouillon de poulet et le céleri et faire cuire pendant 25 min, couvert.
3. Passer le tout au robot culinaire. Remettre quelques minutes sur le feu, puis ajouter les assaisonnements et le jus d'oranges. Mélanger et servir.