

SOUPES

SOUPE DE PANAIS AUX FÈVES BLANCHES

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 2 gros panais
- 1 oignon
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 400 g de haricots blancs
- 1 oignon
- 1 brin de sauge
- 3 feuilles de laurier
- 1 l. de bouillon de légumes
- 1 c. à soupe de graines de sésame
- Sel, poivre

Préparation:

Couper grossièrement les panais et l'oignon.

Laver le laurier et la sauge.

Egoutter et rincer les haricots blancs.

Faire revenir le panais et l'oignon dans l'huile d'olive.

Ajouter le laurier, les haricots blancs, la sauge et le bouillon.

Saler, poivrer et laisser mijoter une quinzaine de minutes.

Oter le laurier.

Mixer le tout.

Ajuster l'assaisonnement et ajouter de l'eau selon la consistance voulue.

Parsemer de graines de sésame.

