Crème de patates douces

INGRÉDIENTS

- 500gr de patates douces pelées et coupées en cubes
- 2 branches de céleri coupées en petits dés
- 1 oignon pelé et haché
- 2 gousses d'ail pelées et hachées
- 3cm de gingembre pelé et râpé (facultatif)
- 1 litre de bouillon de légumes
- 1 c-à-s de curry
- 10cl de crème fraiche
- 1 grosse noix de beurre
- Sel et poivre

PRÉPARATION

Dans un faitout, mettez le beurre à fondre à feu doux

Ajoutez l'oignon et les patates douces

Salez, poivrez et laissez dorer pendant 5mn.

Versez le bouillon, le céleri et le curry.
Ajoutez l'ail et le gingembre si vous en utilisez.
Portez à ébullition puis laissez mijoter à petits bouillons pendant 30mn.

Incorporez la crème fraiche et mixez.

Vérifiez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Servez immédiatement avec des tranches de pain de campagne grillées.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 35MN
TEMPS TOTAL : 50MN