



SOUPES

SOUPE DE PANNAIS 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.