# Velouté de panais, patate douce et fromage de chèvre frais



Préparation: **10 min**
Cuisson: **15 min**

**Ingrédients**
**4 personnes**

- 2 grosses patates douces
- 2 gros panais
- 2 c. à s. d’huile d’olive
- 150 g de fromage de chèvre frais
- 1 pincée de piment d’Espelette
- Sel

1. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d’eau et portez à ébullition.

2. Épluchez les panais et les patates douces, puis découpez les en cubes que vous déposerez sur le tamis du Vitaliseur pour 15 minutes de cuisson.

3. Mixez les légumes avec le fromage de chèvre frais et l’huile d’olive. Ajoutez de l’eau ou du bouillon pour ajuster la consistance.

4. Servez chaud et rectifiez l’assaisonnement avec le sel et le piment d’Espelette.

*Une recette de Maud Chioca pour le magazine #40 (jan-fev-mars 2023) sur le thème de MIJOTER*

*Si je n’aime pas...*
*Le fromage de chèvre : Vous pouvez le remplacer par un fromage frais de vache ou, pour une version végane, une crème de riz ou de soja.*

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d’asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises