



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Soupe panais et poires aux amandes .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 c.à.s bombée d'amandes en poudre
- 1 cœur de bouillon aux légumes
- 1 litre d'eau
- 1 oignon
- 1 pomme de terre
- 10 g de beurre
- 2 gouttes d'amandes amères
- 2 poires comices
- 400 g de panais

- Peler et couper en gros dés les panais, poires et la pomme de terre
- Dans un bol, mélanger la poudre d'amandes et l'arôme d'amandes amères
- Ciseler finement l'oignon et le faire revenir dans une grande casserole avec du beurre
- Mettre les morceaux de panais, poires et pomme de terre, puis arroser du litre d'eau. Saler, poivrer
- Placer le cœur de bouillon (bouillon sous forme conique à la texture gélatineuse) dans la préparation
- Délayer le mélange à base d'amandes dans la casserole. Cuire le tout à couvert 25 minutes
- Mixer la préparation, décorer d'amandes concassées et de lamelles de poires. Servir chaud

