

Velouté de patates douces au safran

Pour 4 personnes :

Préparation 15 min, cuisson 35 min

Ingrédients :

0.1 gr de safran « Trésor de fée »

1 gros oignon

800 gr de patate douce

20 cl de crème fraîche

1 cube de bouillon de légumes

2 cuillères à soupe d'huile d'olive.



Préparation :

Faire infuser le safran dans un peu d'eau chaude (mais pas bouillante) la veille ou au moins 4 heures à l'avance.

Pelez et coupez en cube les patates douces, émincez l'oignon, dans une cocotte faire dorer l'oignon dans l'huile d'olive.

Déposer les cubes de patate douce, les faire revenir rapidement.

Ajoutez l'eau pour recouvrir les patates douces, ajoutez aussi que le safran infusé et le cube de bouillon de légume.

Salez, poivrez, mélangez bien et couvrez la cocotte pour laisser mijoter 30 minutes.

Mixer la soupe en velouté, servir dans des petits bols et mettre un peu de crème fraîche à votre convenance.

Bon appétit !

 **Trésor de fée**

Suivez-nous sur Facebook et sur notre site internet www.tresordefee.com pour plus de recettes.

Recette proposée par EI Cécilia Foucault productrice de safran à Bergonne (63500)