

# Velouté Rutabagas-Panais

## Ingrédients

- 2 rutabagas
- 2 panais
- 1 pomme de terre
- 1 cuillère d'huile d'olive
- 1 cuillère d'huile de noix
- 1 oignon
- Persil
- Sel, poivre

## Préparation

- Lavez, pelez et émincez vos légumes
- Dans une cocotte, faites revenir l'oignon émincé dans l'huile d'olive. Déposez-y les légumes et recouvrez d'eau bouillante. Salez et poivrez à votre convenance.
- Laissez cuire une vingtaine de minute. Mixez le tout
- Servez dans des assiettes individuelles et garnissez d'un filet d'huile de noix et de persil ciselé