



VELOUTÉ DE NAVETS JAUNES ET TUILES AU PARMESAN



INGRÉDIENTS :

- 10 navets «boules d'or» bio
- 1 carotte bio
- 1 oignon bio
- 75 cl de bouillon de volaille
- 20 g de beurre doux
- 30 cl de crème liquide
- 150 g de parmesan rapé



Epluchez les navets, lavez-les et coupez-les en quartiers. Emincez l'oignon. Coupez la carotte en rondelles.
Faire fondre le beurre dans une grande casserole, faites-y revenir l'oignon, puis la carotte et les navets. Remuez 1 minute et ajoutez le bouillon. Salez, poivrez. Laissez cuire doucement à couvert 30 minutes. Mixez le tout et complétez avec la crème.
Pour les tuiles, mélangez le parmesan et le poivre. Déposez des petits tas sur une plaque antiadhésif, enfournez à 180° 5 minutes.



Toutes nos recettes sur www.savibio.fr

