

Recette de novembre à partager : « Soupe patate douce poire de Sophie »



- Une grande patate douce,
- 2 grosses ou 3 poires moyennes,
- Un oignon,
- Faire revenir l'oignon dans un faitout,
- Mettre la patate douce pelée et coupée en morceaux,
- Faire revenir un moment,
- Ajouter les tranches de poires,
- Ajouter du bouillon de légumes pour recouvrir tout cela,
- Laisser cuire environ 20 minutes avant de mixer.
- C'est très bon, et de saison !

