

SOUPE DE PATATE DOUCE

4 personnes :

- 250 gr de pois cassés
- 1 oignon
- 30 gr de beurre
- 1 grosse carotte
- 1 patate douce
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- Sel, poivre

Préparation :

1. Pelez et émincez l'oignon, puis pelez la carotte et coupez-la en dés.
2. Faites revenir l'oignon avec 20 g de beurre dans une casserole.
3. Ajoutez la carotte, puis les pois cassés.
4. Versez 1,5 l d'eau et laissez cuire 1 heure à couvert, à feu doux.
5. Pelez et coupez les patates douces en 8 et plongez-les dans la casserole à mi-cuisson.
6. À la fin de la cuisson, mixez finement.
7. Salez, poivrez et servez dans des assiettes creuses avec une bonne cuillerée de crème fraîche.
8. Servez chaud !