

## Velouté du navet de Pardailhan



### Ingrédients :

- 1 Oignon
- 1 Gousse d'ail
- 400g de navet de Pardailhan, 1 litre de bouillon de viande
- 100g de pois cassés
- 2 branches de céleri
- 2 cuillerées à soupe de persil haché
- sel, poivre et un peu d'huile.

### Préparation :

Faire chauffer l'eau avec le bouillon de viande, pelez, hachez, l'oignon, l'ail. Les navets et le céleri en tronçons.

Versez 1 cuillerée d'huile dans la cocotte, faites revenir vos légumes pendant 5 min.

Ajoutez le persil, les pois cassés, salez, poivrez, ajoutez le bouillon.

Fermez la cocotte et laissez cuire 12 à 15 min après la rotation de la soupape.

Mixez le tout.

*Bon appétit !*

*Cette recette a été extraite du fascicule des producteurs de navets de Pardailhan que nous remercions vivement.*