

Patates douces & panais



patates douces
800 g



panais
300 g



bouillon de légumes
1 l



cacahuètes
4 cuillerées à soupe



thym
x 3 brins



lentilles vertes du Puy
100 g



prêt en 25 minutes



25 minutes de cuisson



pour 4 personnes

- Faire cuire les lentilles al dente en suivant les instructions sur le paquet. Éplucher et couper en dés les patates douces et le panais. Faire griller les cacahuètes dans une poêle.
- Dans une grande casserole, porter à ébullition le bouillon avec les patates douces, le panais et 2 brins de thym puis faire frémir 20-25 minutes.
- Mixer avec la moitié du bouillon et ajuster selon la consistance souhaitée. Saler et poivrer.
- Verser dans des bols avec les lentilles et des cacahuètes concassées.