

Pour 4 personnes

Le potage crème de navets

8 navets moyens; 1 cuillerée à soupe de beurre de cuisine; un demi-litre de lait; 1 pincée de noix de muscade; 4 tranches de pain mi-blanc; un peu de persil haché; sel, poivre; un peu de crème.

1. Faire bouillir dans une casserole un bon litre et plus d'eau. Peler les navets, les laver et les couper en morceaux. Faire blanchir les navets dans l'eau bouillante pendant 10 minutes. Puis jeter l'eau et égoutter les légumes.

2. Faire chauffer doucement le beurre et y faire revenir les navets de tous les côtés. Verser $\frac{3}{4}$ de litre d'eau chaude, du sel, de la noix de muscade râpée et laisser cuire doucement durant 30 minutes. Ensuite passer les navets avec leur eau de cuisson au mixer. Remettre

la purée de légumes dans la casserole avec le lait. Porter à nouveau à ébullition et retirer du feu. Faire griller les tranches de pain et les répartir dans les assiettes. Saupoudrer le potage d'un peu de persil haché, rectifier l'assaisonnement et servir. Si vous désirez rendre ce potage encore plus savoureux, affiner avec un peu de crème.