

## **VELOUTÉ DE RUTABAGA** **DE CUISINE VG DE SYLVIANE**

FAIRE REVENIR DANS DE L'HUILE D'OLIVE, SANS LAISSER COLORER :

**1 GROS OIGNON**

**3 GOUSSES D'AIL**

**1 POIREAU**

**2 CS DE GRAINES DE SÉSAME**

**PERSIL**

AJOUTER **1 RUTABAGA ET 2 POMMES DE TERRE** EN DÉS, LAISSER DORER  
PENDANT **10 MINUTES**

METTRE DE L'EAU À HAUTEUR ET LAISSER CUIRE UNE PETITE DEMI-HEURE

MIXER AVEC UN MORCEAU DE **PARMESAN** ET DE LA **CRÈME FRAÎCHE**