

## Velouté de NAVETS aux noisettes

### Ingrédients pour 2 personnes

400g de navets  
1 grosse pomme de terre  
1 oignon  
10cl de lait de noisette (ou nature)  
30g de noisettes concassées  
maca (facultatif) / poivre  
Huile d'olive  
Sel poivre

### Préparation

Laver, éplucher et couper en dés la pomme de terre et les navets Emincer l'oignon et le faire revenir dans une casserole avec un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajouter les dés de navets, les pommes de terre et les noisettes concassées. Ajouter de l'eau pour que les légumes baignent avec un demi-cube de bouillon de légumes.

Laisser mijoter une petite demi-heure et mixer le tout. Ajouter le lait de noisette et la maca ou poivre, puis mixer à nouveau (si besoin, ajouter un peu de lait ou de bouillon), jusqu'à obtenir un velouté. Servir bien chaud !

