

## Poires au safran au jus de panais



Entrée **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 45 mn

*Une entrée originale qui utilise le duo panais-poire !*

Recette proposée par : Sandrine Cariou

### Ingrédients

- 500 g de panais - épluchés et coupés en morceaux
- 300 g de poires - williams épluchées et coupées en morceaux
- 3 cc de cumin
- 3 pincées de safran
- 2 cs d'huile d'olive - à l'orange
- 85 g d'oignons - hachés
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Déposez le safran dans un bol avec 2 cuillères à soupe d'eau chaude. Laissez reposer.
- 2 Dans une cocotte, faites suer les oignons dans l'huile d'olive. Ajoutez les panais, faites cuire encore quelques minutes, puis versez un litre d'eau. Cuissez 30 minutes.
- 3 Ensuite, déposez les poires et poursuivez la cuisson 10 minutes.
- 4 Hors du feu, mixez la soupe, ajoutez l'eau safranée, un peu d'eau si le mélange est trop épais, ainsi que le cumin. Salez et poivrez. Servez très chaud.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

