Nouveau potage de légumes
Un vrai délice !

1 botte de cresson
2 patates douces
1 navet
1 kg de champignons bruns
1 oignon
Du romarin
Du beurre et de la crème
Sel et poivre

Dans une cocotte faites fondre une noisette de beurre et ajoutez les oignons et les champignons.
Faites les dorer légèrement, salez et poivrez.
Ajoutez tous les légumes coupés en gros dés et mouillez à hauteur.
Laissez mijoter à feu moyen à couvert pendant 30 minutes, ajoutez un peu de crème fraîche épaisse.

C'est prêt ! ♥