



**La Semaine du goût
du 11 au 17 octobre 2010**

Un événement parrainé par James BERTHIER
Chef chocolatier, membre de l'Académie culinaire.

Les Yvelines ont du goût !

Fiche recette

Velouté de patates douces

Entrée chaude
Pour 5 personnes

500 grammes de patates douces
125 grammes de poires
125 grammes d'oignons
1 demi litre de fond blanc
12,5 centilitres de crème fleurette
100 grammes de beurre
Sel et poivre
1 botte de coriandre fraîche (facultatif)

Une recette proposée par Lucie Joé de la cuisine
centrale du collège Henri IV à Meulan

- Faire revenir dans du beurre les oignons, les patates douces et les poires.
- Mouiller avec le fond blanc ou bouillon de légumes.
- Mixer le tout après cuisson puis incorporer la crème liquide et vérifier l'assaisonnement.



Yvelines
Conseil général

www.yvelines.fr