

## **Velouté de Panais (Saison de Claudine)**

(4 à 6 portions)

¼ Tasse de beurre

1 Oignon espagnol

4 Tasses panais en cubes

5 Tasses bouillons de poulet

2 feuilles de Laurier

2 c. à table de sirop d'érable

2 c. à table riz à grains longs

½ Tasse crème 15% à cuisson

Sel-

Poivre

2 c. à table ciboulettes finement ciselée