

RECETTES - REPAS - SOUPES/POTAGES



**40 MIN** 

NOMBRE DE PORTION : 6			
TEMPS DE PRÉPARATION :	15 MIN		
TEMDS DE CHISSON .			

### TEMPS DE REPOS:

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

# **Ingrédients**

- 3 c. à table de beurre
- 2 poireaux, émincés
- 4 grosses pommes pelées, cœurs retirés, coupées en dés
- 2 tasses de céleri, coupé en morceaux
- 2 pommes de terre, pelées et coupées en dés \*
- 6 tasses de bouillon de poulet
- 1 pincée de muscade râpée
- Sel et poivre

### **Garniture:**

- Parmesan, oignons verts, petits cubes de pommes, crème 35%
  - \* Pour les amateurs de potage moins acidulé, ajouter des pommes de terre et de la crème.

## **Préparation**

- 1. Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter les poireaux.
- 2. Couvrir et cuire 5 minutes.
- 3. Ajouter les pommes et le céleri et cuire 5 minutes en remuant.
- 4. Ajouter les pommes de terre, le bouillon, la muscade, le sel et le poivre.
- 5. Porter à ébullition, couvrir, réduire le feu à medium et cuire 30 minutes.

- 6. Réduire en purée au blender.
- 7. Rectifier l'assaisonnement.
- 8. Garnir de pommes, de parmesan, d'oignons et de crème au goût.