



Potage aux poireaux et aux pommes

RECETTES - REPAS - SOUPES/POTAGES - VÉGÉTARIEN / VÉGANE



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 40 MIN

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%

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.