

Potage au patates douces avec pommes et bière rousse (ou comment se débarrasser d'une mauvaise bière!)

RECETTES - REPAS - SOUPES/POTAGES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 poireaux tranchés (la partie blanche seulement) ou 1 oignon moyen tranché en dés
- 2 grosses pommes pelées et le coeur enlevé + 1 autre pomme évidée et tranchée finement pour décorer
- 5 à 6 patates douces moyennes pelées et coupées en gros dés
- 1 bière rousse de microbrasserie
- 10 tasses de bouillon de poulet ou de légumes
- 1/4 c. à thé de clou de girofle
- 3 c. à soupe + 1 c. à soupe de beurre
- Sel et poivre

Préparation

1. Faire fondre 3 c. à soupe de beurre dans une casserole à feu moyen. Faire revenir le poireau pendant quelques minutes. Ajouter les patates et les pommes. Bien mélanger et laisser cuire 2-3 minutes.
2. Verser la bière et bien mélanger. Laisser évaporer la bière un peu.
3. Ajouter le bouillon et le clou de girofle. Amener à ébullition. Couvrir et laisser mijoter à feu moyen pendant une quinzaine de minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres.
4. Passer la soupe au mélangeur. Saler et poivrer au goût.

5. Faire fondre la cuillère à soupe de beurre et y faire sauter les pommes tranchées finement pour décorer le potage.