Potage aux poireaux et aux pommes

RECETTES – REPAS – SOUPES/POTAGES



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%

  * 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.