

**Temps de cuisson :** 40 minutes

**Temps de préparation :** 15 minutes

**Degré de difficulté :** facile

**Portion :** 6-8



## Potage aux poireaux et aux pommes

### 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%

### Marche à suivre :

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.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2010/11/potage-aux-poireaux-et-aux-pommes.html>