



Velouté de pommes et de rutabaga

Portions: 8

2 c. à table de beurre
1 tasse d'oignons hachés menu
1/2 tasse de céleri avec ses feuilles, haché menu
3 tasses de rutabaga en dés
2 pommes pelées et coupées en dés
2 tasses de bouillon de poulet
1 c. à thé de sucre
1/4 c. à thé de macis
1 tasse de crème à 15%
1 tasse de lait
Persil haché
Sel et poivre

Faire fondre le beurre dans une grande casserole; y jeter les oignons et le céleri, et cuire à couvert, à feu très doux, pendant 10 minutes.

Ajouter le rutabaga, les pommes, le bouillon, le sucre et le macis.

Saler et poivrer.

Cuire à couvert, à feu très doux, pendant 35 minutes, ou jusqu'à ce que le rutabaga soit très tendre.

Laisser tiédir et réduire en purée dans le mélangeur.

Incorporer la crème et le lait, et réchauffer en évitant de faire bouillir. Au moment de servir, garnir chaque bol de persil haché.

*Une tradition Lafrance
qui charmera tous les
membres de votre famille!*

Les Vergers Lafrance

1473, chemin Principal, St-Joseph-du-Lac, QC, J0N 1M0

www.lesvergerslafrance.com