

Potage Rougemont aux pommes

Ingrédients :

- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
- oignon de grosseur moyenne,
- branche de céleri, tranchée
- poireau (partie blanche) tranché
- 4 pommes de terre moyennes,
- pommes légèrement acidulées ,
- 1,5 L (6 tasses) de bouillon de poulet
- pincée de cannelle moulue
- pincée de muscade moulue
- sel et poivre
- tranches de pommes et muscade moulue pour garnir



Les étapes :

- Dans le beurre fondu, faire revenir, à feu moyen, l'oignon, le céleri et le blanc de poireau en remuant sans arrêt, 5 minutes.
- Ajouter les pommes de terre et les pommes coupée en cubes
- Incorporer le bouillon de poulet, la cannelle et la muscade, le sel et amener à ébullition. Couvrir et laisser mijoter de 30 à 45 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
- Réduire les légumes en purée au robot, en y ajoutant un peu de bouillon.
- Ajouter la purée au reste du bouillon et mélanger jusqu'à homogénéité.
- Servir chaque portion garnie d'une petite tranche de pomme et saupoudrée d'une pincée de muscade.

Sources : https://fr.chatelaine.com/recettes/soupes_et_potages/potage-rougemont-aux-pommes-canada/