

Soupe aux rutabagas et sirop d'érable

Pour 6 personnes

MATIERES PREMIERES				PROGRESSION
Ingrédients	U	QU	QU	
LEGUMES				Préparation et cuisson : 1h
rutabagas	Kg	0,600		*Éplucher et émincer l'oignon et l'échalote.
pommes de terre	U	2,000		
carottes	U	2,000		*Éplucher et couper les légumes (rutabagas-pommes de terre- carottes) en gros dés.
oignon	U	1,000		
échalote	U	1,000		*Dans une cocotte, faire rissoler l'oignon et l'échalote dans l'huile d'olive sans prendre couleur ; ajouter les légumes, le bouillon de volaille et laisser mijoter à feu doux pendant 40 min.
EPICERIE				
bouillon de volaille	Cl	50,000		
huile d'olive	cui sou	2,000		*Mixer finement, ajouter la crème fraîche et éventuellement du bouillon selon la consistance souhaitée ; terminer par le sirop d'érable.
sirop d'érable	cui sou	4,000		
CREMERIE				
crème fraîche	cui sou	2,000		