

Velouté de rutabaga à l'érable



Préparation de la recette :

Faire suer les légumes dans l'huile à feu doux pendant quelques minutes.

Puis mouiller avec le bouillon. Assaisonner. Porter à ébullition 20 minutes en autocuiseur.

Passer les légumes au mixeur.

Selon consistance souhaitée ajouter du liquide ou au contraire laisser réduire.

Puis ajouter le sirop d'érable et la crème.

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.



Ingrédients : (pour 4 personnes)

- 500 grammes de rutabaga coupé en cubes
- 2 cuillerées à soupe d'huile
- 250 grammes de pomme de terre coupées en cubes
- 1 oignon
- 1 poireau
- 100 grammes de céleri rave coupé en morceaux
- 1.5 litre de bouillon de volaille
- Sel, poivre
- 20 cl de crème
- 1 verre de sirop d'érable