

Potage Rougemont (aux pommes)

Ingrédients:

2 cuil. à table (30 g) de beurre
1 oignon de grosseur moyenne, haché grossièrement
1 branche de céleri, tranchée
1 poireau (partie blanche seulement), tranché
4 pommes de terre de grosseur moyenne, pelées et hachées grossièrement
2 pommes légèrement acidulées (McIntosh ou Granny Smith), pelées et coupées en cubes
1,5 L de bouillon de poulet**
~~pincée de cannelle moulue~~
~~pincée de muscade moulue~~
sel et poivre
tranches de pommes et ~~muscade~~ moulue pour garnir

****Note de BM:** J'ai mis 900 ml de bouillon de poulet. À la toute fin, j'ai ajouté environ ¼ tasse de crème 15% à cuisson.

Étapes:

Dans une casserole, faire fondre le beurre, à feu moyen, sans le laisser colorer.
Ajouter l'oignon, le céleri et le blanc de poireau et faire revenir, à feu moyen, en remuant sans arrêt, 5 minutes.
Ajouter les pommes de terre et les pommes.
Poursuivre la cuisson 2 minutes.
Incorporer le bouillon de poulet, ~~la cannelle et la muscade~~.
Ajouter une pincée de sel et amener à ébullition.
Baisser le feu, 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.
Saler et poivrer.
Réchauffer et servir chaque portion garnie d'une petite tranche de pomme et ~~saupoudrée d'une pincée de muscade~~.

Source: [Châtelaine](#)

Par: [Blanc-manger](#)