

Le palais gourmand

1 oignon, haché
1 c. à table d'huile
1 poireau, partie blanche seulement, haché
3 grosses carottes, pelées et coupées en tronçons
1 navet moyen pelé et coupé en morceaux
4 tasses (1 litre) de bouillon de poulet
1/2 c. à thé de muscade
1/4 cuil. à thé de cardamome
Sel, poivre au goût
3 c. à table de sirop d'érable
1/2 tasse de crème champêtre 15%

Dans une casserole, faire revenir l'oignon dans l'huile. Ajouter les carottes, le navet, le poireau et le bouillon de poulet. Porter à ébullition, puis laisser mijoter à feu doux pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Ajouter la muscade et la cardamome. Saler et poivrer au goût. Réduire en purée au robot culinaire ou au mélangeur. Ajouter le sirop d'érable et la crème, et réchauffer à feu doux.