

POTAGE DE NAVET À L'ÉRABLE



Ingrédients :

3 c. à table de beurre
1 gros oignon émincé
1 grosse carotte en rondelles
4 tasses de navet en cubes
2 c. à table de farine
5 tasses de bouillon de poulet
Sel et poivre
1 pommes de terre en cubes
2/3 tasse de lait
1/3 tasse de sirop d'érable

Préparation :

Faire suer les ingrédients à feu doux 10 minutes (beurre, oignon, carotte, navet)

Ajouter les autres ingrédients (farine, bouillon de poulet, sel et poivre, pomme de terre en cubes). Mijoter jusqu'à la cuisson parfaite (J'ai fait mijoter 50 minutes environ) et passer au robot.

Ajouter le reste des ingrédients (lait et sirop d'érable)