

VELOUTÉ AUX LÉGUMES RACINES

Ingrédients : 6-8 portions

- 2 oignons
- 2 carottes moyennes
- 1 tasse (140 g) de rutabaga en petits dés
- 2 2/3 tasses (364 g) de patates douces en petits dés
- 2 branches de céleri
- 1 ½ tasse (125 g) de poireaux hachés
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- 4 gousses d'ail haché
- 6 tasses (1.5 L) de bouillon de poulet
- Sel et poivre au goût
- 1 feuille de laurier (mon ajout)
- Herbes salées au goût (mon ajout)
- Quelques feuilles de persil plat pour garnir (facultatif / j'ai mis)

Préparation :

1. Couper tous les légumes en morceaux.
2. Dans une casserole, à feu doux, faire chauffer l'huile. Ajouter les oignons et le poireau et cuire de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
3. Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson une minute.
4. Ajouter les autres légumes, la feuille de laurier et le bouillon. Assaisonner.
5. Porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter à feu doux de 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient cuits.
6. Passer la préparation au bras mélangeur ou au robot jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène
7. Au service, décorer de feuille de persil haché, si désiré.

Source : déclinaison d'une recette de Complètement poireau

<https://www.completementpoireau.ca/liste-recettes/veloute-simplissime-aux-legumes-racines>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 29 mars 2021

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2021/03/veloute-aux-legumes-racines.html>