

POTAGE AUX LÉGUMES À MA FAÇON

Ingrédients : pour 6 portions

- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
- 1 gros oignon jaune haché
- 1/3 tasse (28 g) de poireau haché
- ½ c. à thé (2.5 ml) de poudre de cari
- 3 grosses gousses d'ail, hachées finement
- 4 tasses (1 L) de bouillon de poulet
- 2 tasses (202 g) de petits fleurons de chou-fleur
- 1 2/3 tasse (213 g) de carottes hachées en dés
- 1/3 tasse (45 g) de céleri haché en petits dés
- 1/3 tasse (35 g) de panais haché en dés
- 1 pomme de terre moyenne hachée en dés
- Sel et poivre du moulin
- Herbes salées au goût (facultatif)

Préparation :

1. Dans une casserole, faire chauffer à feu moyen-doux l'huile d'olive. Faire revenir l'oignon et le poireau quelques minutes pour les attendrir.
2. Ajouter l'ail et la poudre de cari et poursuivre la cuisson tout en mélangeant pendant une minute.
3. Ajouter le bouillon ainsi que les légumes hachés. Saler et poivrer. Porter à ébullition. Couvrir, baisser le feu et laisser mijoter durant 15-20 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres.
4. Passer le mélange au bras-mélangeur.
5. Rectifier l'assaisonnement et ajouter les herbes salées si désiré.

Par Maripel

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 30 août 2021

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2021/08/potage-aux-legumes-ma-facon.html>