

Potage aux carottes, aux pommes et au cari (Le palais gourmand)

5 grosses carottes, épluchées et tranchées

3 pommes de terre, épluchées et tranchées

1 oignons en morceaux

2 pommes rouges, pelées, coeur retiré et coupées en morceaux

2 c. à table de beurre

1 feuille de laurier

1 c. à thé de thym séché

1 c. à table de poudre de cari (**mis 1 c. à thé**)

1 c. à table de sucre

6 tasses de bouillon de poulet

3 à 4 c. à table de lait 3.25% (**pas mis**)

Sel et poivre au goût

J'ai ajouté environ 1/3 tasse de fromage râpé

Déposer les carottes, les pommes de terre, l'oignon, les pommes, le beurre, la feuille de laurier, le thym, la poudre de cari, le sucre et le bouillon de poulet dans une grande casserole. Apporter à ébullition. Réduire le feu à doux, couvrir et laisser mijoter tout doucement pendant environ une heure ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Retirer la feuille de laurier et bien réduire en purée à l'aide d'un mélangeur électrique. Remettre la préparation dans la casserole, ajouter s'il y a lieu, le fromage râpé, et quelques cuillerées à table de lait jusqu'à obtention de la consistance désirée, rectifier au besoin l'assaisonnement et servir

.