

Potage à la pomme et à la patate douce



Portions : 8 / Préparation : 10 minutes / Cuisson : 25 minutes

Ingrédients :

450g (1lb) Pommes rouges non-pelées coupées en 8, le cœur enlevé
450g (1lb) de patates douces pelées et coupées en cubes
1 oignon jaune coupé en 8
1 gousse d'ail entière
1 conserve de 540ml de haricots blancs rincés et égouttés
500ml (2 tasses) de bouillon de poulet
250ml (1 tasse) d'eau
Poivre et sel

Préparation :

1. Dans une grande casserole, chauffer l'huile et faire revenir les pommes, les patates et l'oignon 5 minutes à feu moyen-vif en remuant à quelques reprises
2. Ajouter l'ail, les haricots, le bouillon et l'eau. Porter à ébullition, couvrir et réduire à feu moyen-doux. Laisser mijoter 20 minutes.
3. Réduire le potage en purée au mélangeur pour obtenir une texture lisse. Poivrer généreusement et ajouter une pincée de sel si désiré.