

## **Crème de chou-rave**

Adaptée d'une recette de la COOP La Clé des Champs de St-Camille

### **Ingrédients**

- 3 choux-raves
- 4 carottes
- 1 grosse pomme de terre
- 15 ml d'huile d'olive
- 1 litre de bouillon de poulet
- De la crème
- Sel et poivre

### **Préparation**

Peler les choux-raves, les carottes et la pomme de terre; les couper en petits morceaux et les faire revenir 2 minutes dans l'huile d'olive. Ajouter le bouillon et laisser mijoter pendant 15 à 20 minutes. Mixer le tout en purée. Ajouter de la crème au goût. Saler et poivrer.

Bon appétit