

Crème de navet ou rabioles

De recettes du Québec

Ingrédients

- 2 c. à thé (10 ml) de beurre
- 1 oignon
- 2 c. à soupe (30 ml) de riz
- 2 navets (ou rabioles) coupés en petits cubes
- 1 poireau, haché
- 1 1/2 tasse (375 ml) de bouillon de poulet
- 2 1/4 tasses (560 ml) d'eau
- Sel, au goût
- Poivre, au goût
- 1 tasse (250 ml) de crème 15%
- 1 c. à soupe (15 ml) de sirop d'érable

Préparation

Dans une casserole, fondre le beurre puis sauter l'oignon.

Incorporer le riz.

Ajouter le navet, le poireau, le bouillon de poulet et l'eau.

Mijoter environ 1 heure à découvert jusqu'à ce que le navet soit tendre.

Retirer du feu et laisser refroidir quelques minutes.

Verser dans le mélangeur et réduire en purée.

Assaisonner de sel et de poivre.

Ajouter la crème 15% et le sirop d'érable.

Réchauffer avant de servir.

Servir accompagnée de croûtons.