

Crème aux pommes et au céleri

Ingrédients

- 3 c. à table (45 ml) de beurre
- 2 poireaux émincés
- 4 pommes pelées, épépinées et coupées
- 2 tasses (500 ml) de céleri
- 2 pommes de terre pelées et coupées en dés
- 6 tasses (1.5 L) de bouillon de poulet
- 1 pincée de muscade moulue

Préparation

Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux.

Ajouter les poireaux ou les oignons émincés, couvrir et faire cuire 5 minutes.

Ajouter les pommes pelées, épépinées et hachées et le céleri. Faire cuire 5 minutes en remuant.

Incorporer les pommes de terre pelées et en dés, le bouillon de poulet et la muscade. Saler et poivrer.

Porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter 30 minutes. Réduire en purée au mélangeur électrique