

Velouté de rutabaga au sirop d'érable	Ingrédients	Préparation
<p>Recette pour 4 personnes</p> <p>Préparation : 40 min</p> <p>Cuisson : 20 min</p>	<ul style="list-style-type: none">- 500 g de rutabaga coupé en cubes- 2 cuillères à soupe d'huile- 250 g de pommes de terre coupées en cubes- 1 oignon- 1 poireau- 100 g de céleri rave (coupés en morceaux)- 1 litre et demi de bouillon de volailles- sel et poivre- 1 briquette de crème- sirop d'érable : 1 verre ou moins selon le goût souhaité	<p>Faire suer les légumes dans la matière grasse, à feu doux, quelques minutes.</p> <p>Puis, mouiller avec le bouillon de volailles. Porter à ébullition, 20 min en autocuiseur.</p> <p>Lorsque les légumes sont cuits, les passer au mixeur.</p> <p>Selon la consistance souhaitée, rajouter du liquide.</p> <p>Puis, ajouter le sirop d'érable et la crème. Goûter et rectifier l'assaisonnement.</p>