



Potage à la patate douce

Pour 1.5L (6 tasses)

Ingrédients

15 mL (1 c à soupe)	huile végétale
1	petit oignon haché
1.5 L (6 tasses)	bouillon de poulet
2	grosses patates douces, pelées et hachées
2 mL (1/2 c thé)	muscade moulue
1 mL (1/4 c thé)	poivre noir du moulin

Préparation

1. Dans une grande casserole, faites chauffer l'huile à feu moyen. Ajoutez l'oignon et mélangez durant 2 à 3 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajoutez le bouillon, les patates douces, la muscade et le poivre. Couvrez et amenez à ébullition. Réduisez ensuite la chaleur et laissez mijoter 25 minutes ou jusqu'à ce que les patates douces soient tendres.
2. Retirez du feu et transférez-en plusieurs fois dans un mélangeur ou un robot culinaire. Mélangez jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Remettez le potage dans la casserole. Réchauffez puis servez.

Truc culinaire

Si vous utilisez du bouillon commercial, optez de préférence pour la version réduite en sel. Vous pouvez servir ce potage nappé de yogourt ou de crème sûre.