

Potage d'automne

POTAGES

**Idéal avec la courge
Hubbard !**

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1 h

Rendement : 1 litre (4 tasses)

Ingrédients	Quantité		Méthode
	Métrique	Impérial	
Beurre	30 ml	2 c. à soupe	Faire revenir les poireaux dans le beurre 3 à 4 minutes.
Poireaux hachés	250 ml	1 tasse	
Pommes de terre pelées, coupées en dés	750 ml	3 tasses	Ajouter le reste des ingrédients et cuire environ 1 heure.
Courges pelées, coupées en dés (Buttercup ou poivrée)	750 ml	3 tasses	
Bouillon de poulet	1 l	4 tasses	
Sel, poivre, thym frais	Au goût		Passer au mélangeur ou au passe-purée. Corriger l'assaisonnement.
Crème	60 ml	4 c. à soupe	Ajouter un peu de crème au moment de servir si désiré.