INGRÉDIENTS

Potage de légumes d'hiver

- 2 oignons émincés
- 4 gousses d'ail émincées
- 3 branches de céleri coupées en dés
- 4 ou 5 grosses carottes coupées en rondelles
- 1 petit rutabaga coupé en dés
- 1/2 petite courge coupée en dés
- 2 pommes de terre, en dés
- 6 tasses de bouillon de légumes ou de poulet
- · Sel, poivre et fines herbes au goût

PRÉPARATION

- 1. Faire revenir les oignons, l'ail et le céleri dans un peu d'huile.
- **2.** Ajouter les autres légumes et faire revenir quelques minutes.
- **3.** Verser le bouillon de légumes ou de poulet, saler, poivrer et couvrir.
- **4.** Laisser mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres et ajouter les fines herbes.
- **5.** Au mélangeur, réduire la soupe en une purée lisse. Vous pouvez ajuster la consistance en ajoutant du lait à votre potage.

Les ingrédients de base d'un bon potage sont oignon, ail et céleri. Les pommes de terre, quant à elles, serviront d'épaississant. Vous pouvez ajouter à votre soupe les légumes de votre choix et laisser aller votre créativité pour les assaisonnements.



La Constellation du Granit















Participe à une chasse au trésor... à l'épicerie!

Des pirates ont dissimulé un fabuleux trésor et pour le découvrir, il te faut trouver les six ingrédients illustrés dans la carte au trésor ci-dessous.

Bonnes découvertes, moussaillon!



