

# Potage céleri-rave et pommes de terre

# CARIBOU

Recette de Julie Aubé - Photo de Rachel Ouellette  
Magazine Caribou - cariboumag.com

 8 portions

## INGRÉDIENTS

2 c. à soupe (30 ml) de beurre  
3 c. à soupe (45 ml) d'huile locale  
4 tasses (1L / 450 g) d'oignons pelés et coupés en dés  
3 tasses (750 ml / 400 g) de céleri-rave pelé et coupé en cubes  
1 c. à soupe (15 ml) de sel (moins si votre bouillon est salé)  
6 gousses d'ail, hachées grossièrement  
4 tasses (1L / 600 g) de pommes de terre pelées et coupées en cubes  
1 c. à thé (5 ml) d'herbes séchées locale (thym, origan, sauge...)  
6 tasses (1,5 litre) de bouillon de volaille ou de légumes  
1 tasse (250 ml) de lait  
½ tasse (125 ml) de crème 35%  
2 c. à soupe (30 ml) de vinaigre de cidre

### Garniture

pour 4 portions de potage (facultatif)

1 ½ tasses (375 ml) de mie de pain en cubes  
Un filet d'huile locale  
Grosse pincée de sel  
Grosse pincée de piment Gorria  
1 c. à thé (5 ml) de la même herbe séchée que celle choisie pour le potage  
¼ tasse (60 ml) de graines de citrouille grossièrement hachées



## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 225°C (450°F) et tapisser une plaque de papier parchemin.
2. Dans une grande casserole, chauffer le beurre et l'huile à feu moyen, et y faire revenir les oignons et le céleri-rave avec le sel. Les légumes ne devraient pas colorer : commencer avec un feu élevé, puis baisser et suer environ 10 minutes.
3. Ajouter l'ail et cuire 1-2 minutes.
4. Ajouter les pommes de terre et les herbes séchées. Bien mélanger.
5. Intégrer le bouillon, porter à ébullition, puis baisser le feu et mijoter doucement environ 20 minutes, ou jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres.
6. Pendant ce temps, préparer la garniture (si désiré) : sur la tôle préparée, mélanger les cubes de pain avec l'huile, le sel, le piment, les herbes et les graines de citrouille si elles ne sont pas déjà rôties (sinon, les ajouter après la cuisson des croûtons). Cuire environ 5 minutes dans le four préchauffé. Ils devraient être dorés et croustillants.
7. Mixer la soupe au mélangeur ou au pied-mélangeur jusqu'à obtenir une texture lisse.
8. Ajouter le lait, la crème et le vinaigre de cidre. Bien mélanger et goûter. Ajuster l'assaisonnement au besoin.
9. Servir et garnir de croûtons, de graines de citrouille, d'un peu de piment et d'un filet d'huile.

## VARIANTE

Si vous recevez des paniers bio, que vous avez certaines provisions du jardin au congélateur, que vous visitez les marchés d'hiver ou que vous commandez auprès de fermiers en ligne, cette recette est un joli canevas qui peut être adapté facilement. Par exemple, le topinambour peut remplacer une partie des pommes de terre, ou du poireau congelé une partie des oignons.