



CRÈME D'OIGNON CARAMÉLISÉE À L'ÉRABLE

4 À 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

3 oignons espagnols
3 branches de céleri
3 pommes de terre pelées
1 c. à soupe d'huile de canola
¼ tasse de base de soupe de poulet
1 c. à soupe de sirop d'érable pur ambré
Eau

PRÉPARATION

1. Rôtir les oignons dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
2. Ajouter le sirop d'érable, le céleri et les pommes de terre.
3. Couvrir d'eau à la hauteur des légumes et ajouter la base de poulet.
4. Cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres et passer au pied mélangeur.
5. Rectifier l'assaisonnement.

