



# 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.

