



**Marché  
DelaGare**  
DE SHERBROOKE

# Velouté de rutabaga à l'érable

---

## Ingrédients

- 2 c. à table d'huile végétale
  - 250 g de pomme de terre coupées en cubes
  - 500 g de rutabaga coupé en cubes
  - 1 oignon
  - 1 poireau
  - 100 g de céleri rave (coupé en morceaux)
  - 1/2 tasse de sirop d'érable
  - 1,5 L de bouillon de poulet
  - 3/4 tasse de crème
  - Sel et poivre
- 

## Préparation

1. Faire suer les légumes dans la matière grasse, à feu doux durant quelques minutes
2. Ajouter le bouillon de volaille. Assaisonner légèrement.  
Porter à ébullition durant 20 min
3. Lorsque les légumes sont cuits, les passer au mixeur et transvaser le tout dans une casserole sur feu doux
4. Selon la saveur et la consistance souhaitée, ajouter du liquide ou réduire à feu doux
5. Ajouter le sirop d'érable et la crème. Goûter et rectifier l'assaisonnement

### **Marché de la gare de Sherbrooke**

Marché extérieur : sam 9h à 14h; dim 10h à 16h.

Fromagerie, charcuterie, boucherie : lun, mar, mer, sam, dim : 9h à 18h; jeu, ven : 9h à 19h

[marchedelagare.com/recettes](http://marchedelagare.com/recettes)