

# Recette

## CRÈME DE LÉGUMES

### INGRÉDIENTS

- 2 c. à table de beurre
- ½ tasse de carottes en dés
- ½ tasse de navet en dés
- ½ tasse de céleri en dés
- ¼ tasse de pommes de terre en dés
- ½ tasse d'oignon haché
- ½ tasse de poireaux hachés
- 1 tasse de tomates fraîches en dés
- 3 tasses de bouillon de bœuf
- Sel & poivre au goût
- ½ tasse (125 ml) de crème (15% ou 35%)

### PRÉPARATION

1. Faire suer les légumes et les tomates dans le beurre pendant 5 minutes.
2. Ajouter le bouillon.
3. Amener à ébullition et laisser mijoter 30 minutes.
4. Passer au robot et ajouter la crème.