



Temps Total
50 MIN.

Portion
8 OZ / 250 ML

Difficulté
FACILE

Rendements
22

La délicieuse purée de patates douces, de crème et de bouillon de poulet condensé de Campbell®, mélangée à des épices et du sirop d'érable, crée une soupe riche et onctueuse... idéale pour les journées froides.

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Huile végétale	2 c. à t.	10 mL
Oignons, coupés en dés	4 1/2 oz	135 g
Muscade	1 c. à t.	5 mL
Cannelle	1/2 c. à t.	3 mL
Patates douces, pelées et coupées en dés	74 oz	2 11/50 kg
Bouillon de poulet condensé, de Campbell®	48 oz	1 1/2 L
Eau	4 tasses	1 L
Crème	10 oz	300 mL
Sirop d'érable	5 oz	150 mL

INSTRUCTIONS

1. Faire sauter les oignons dans de l'huile sur feu moyen. Ajouter de la muscade et de la cannelle avec des patates douces, et mélanger.
2. Ajouter du bouillon et de l'eau. Porter à ébullition et laisser mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres (environ ½ heure).
3. Mélanger avec un mélangeur à main. Ajouter de la crème et du sirop d'érable, puis faire chauffer sans faire bouillir.