



THE J.M. SMUCKER CO.

Potage aux patates douces rôties et aux pommes

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

1 hr 45 mins 8 N/A

Ingredients

- **Croûtons à l'ail :**
 - 6 tasses (1,5 L) de reste de pain, coupé en cubes de 3/4 po
 - 1/4 c. à thé (1 mL) de poudre d'ail
 - 1 1/2 c. à table (22 mL) d'huile d'olive
- **Potage :**
 - 8 tasses (2 L, environ 1,2 kg) de patates douces, pelées et coupées en cubes de 1 po (2,5 cm)
 - 2 pommes, pelées et coupées en cubes de 1 po (2,5 cm)
 - 3 c. à table (30 mL) d'huile d'olive
 - 2 c. à table (30 mL) de sauge fraîche, hachée, et davantage pour la garniture si désiré
 - 1 oignon, haché
 - sel et poivre au goût
 - 2 gousses d'ail, émincées
 - 1/2 c. à thé (2 mL) de poudre de cari, facultatif
 - 1/2 c. à thé (2 mL) de flocons de piment fort, facultatif
 - 4 tasses (1 L) de bouillon de poulet
 - 1 boîte (354 mL) de lait évaporé Carnation®, type au choix, et davantage si nécessaire

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 450 °F (230 °C). Tapisser 2 plaques à pâtisserie de papier d'aluminium.

Step 3:

Combiner tous les ingrédients. Déposer sur une plaque à pâtisserie préparée et faire cuire en même temps que les patates douces, de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Sortir du four et laisser refroidir.

Step 5:

Mélanger les 5 premiers ingrédients et assaisonner de sel et de poivre. Placer les patates douces en une seule couche sur la plaque à pâtisserie préparée. Rôtir au four préchauffé de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que les patates douces soient tendres et dorées. Sortir du four.

Step 6:

Faire chauffer 1 c. à table (15 ml) d'huile d'olive dans une grande casserole à feu moyen. Ajouter l'ail, la poudre de cari et les flocons de piment, le cas échéant. Réduire à feu doux et cuire en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange soit parfumé.

Step 7:

Ajouter le mélange rôti ainsi que le jus de cuisson de la plaque de cuisson. Monter à feu moyen. Ajouter le bouillon de poulet. Porter à ébullition en remuant les morceaux cuits au fond de la casserole. Cuire 5 minutes.

Step 8:

Baisser le feu, laisser mijoter et incorporer le lait évaporé. Retirer du feu, laisser refroidir légèrement et réduire en purée à l'aide d'un mélangeur à main ou conventionnel. Ajuster les assaisonnements si nécessaire. Ajouter du lait évaporé si le mélange est trop épais. Pour servir, placer la soupe dans des bols et garnir de croûtons à l'ail et de feuilles de sauge fraîche, le cas échéant.

Images

