

# POTAGE DE DRACULA



Source : iga.net

## INGRÉDIENTS

- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 2 oignons jaunes, hachés
- 2 échalotes, hachées
- 2 gousses d'ail, hachées
- 5 poivrons rouges, coupés en cubes
- 2 pommes de terre, pelées et coupées en cubes
- 796 ml de tomates en dés en conserve
- 750 ml (3 tasses) de bouillon de poulet
- 4 tiges de romarin frais
- Au goût, sel
- et poivre
- 10 ml (2 c. à soupe) de sucre
- 5 ml (1 c. à thé) de paprika fumé

## MÉTHODE

1. Dans une grande casserole à feu moyen-vif, faire chauffer l'huile et y faire suer les oignons, les échalotes et l'ail.
2. Ajouter les poivrons et faire revenir de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les poivrons deviennent tendres.
3. Ajouter les pommes de terre, les tomates, le bouillon, le romarin, le sel et le poivre. Laisser mijoter à feu doux environ 25 minutes. Retirer les tiges de romarin.
4. Au mélangeur, réduire en une purée lisse. Ajouter le sucre et le paprika, goûter et rectifier l'assaisonnement au besoin.
5. Si le potage est trop épais, ajouter du bouillon de poulet. Servir.

**Convivio**<sup>™</sup>  
Une coop qui porte fruit !

**IGA**  
extra Chauveau  
Loretteville  
Val-Bélair