

# POTAGE DE LÉGUMES D'AUTOMNE GRILLÉS DE JEAN-PHILIPPE CYR



Source : iga.net

## INGRÉDIENTS

- 1 patate douce
- 1 oignon
- 3 carottes
- 30 ml 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1/2 ml 1/8 c. à thé de muscade
- 1 ml 1/4 c. à thé de cannelle
- 1 ml 1/4 c. à thé de cumin
- 1 ml 1/4 c. à thé de curcuma
- Sel et poivre au goût
- 1 litre 4 tasses de bouillon de légumes

## MÉTHODE

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. Peler et couper grossièrement les légumes et les déposer dans un grand bol.
3. Ajouter l'huile d'olive, la muscade, la cannelle, le cumin, le curcuma, le sel, le poivre et bien mélanger.
4. Transférer les légumes sur une plaque à pâtisserie ou dans un plat allant au four.
5. Faire griller 30 minutes.
6. Retirer les légumes du four et les transférer dans une casserole.
7. Ajouter le bouillon de légumes et porter à ébullition à feu vif.
8. Réduire le feu, couvrir et laisser mijoter 20 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
9. Broyer à l'aide d'un bras mélangeur et servir.

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

**IGA**  
extra  
Chauveau  
Loretteville  
Val-Bélair