

## **Potage navet et sirop d'érable**

N'hésitez pas à remplacer le navet par de la courge butternut, citrouille ou patate douce – et pourquoi pas moitié navet et courge?

### **Ingrédients**

#### **Partie 1**

3 c. à soupe de beurre  
1 gros oignon émincé  
1 grosse carotte en rondelles  
4 tasses de navet en cubes

#### **Partie 2**

2 c. à soupe de farine  
5 tasses de bouillon de poulet  
Sel et poivre, au goût  
1 pomme de terre en cubes

#### **Partie 3**

2/3 tasse de lait  
1/3 tasse sirop d'érable  
1 pincée d'épices à citrouille (au goût)

#### **Épices à citrouille**

4 c. à soupe de cannelle  
4 c. à thé muscade  
4 c. à thé gingembre moulu  
3 c. à thé allspice (piment de la Jamaïque)

#### **Préparation**

Faire suer les ingrédients de la partie 1 à feu doux.  
Ajouter les ingrédients de la partie 2.  
Mijoter jusqu'à cuisson parfaite.  
Passer la préparation au robot.  
Ajouter la partie 3 et bien mélanger.