

Crème de Rutabaga au basilic

Cuisson : 30 minutes

Préparation : 15 Minutes

Portion : 4 à 6

1 oignon haché

1 gousse d'ail hachée

2 c. à soupe d'huile d'olive

1 petit rutabaga pelé et coupé en morceaux

5 tasses de bouillon de poulet

1/2 tasse de crème 35%

Sel- Poivre

1/2 tasse de basilic frais haché coupé fin

Dans une casserole, attendrir l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive

Ajouter le rutabaga et le bouillon de poulet; couvrir et laisser mijoter environ 25 minutes.

Réduire en purée au mélangeur électrique.

Incorporer la crème; saler et poivrer.

Ajouter le basilic au moment de servir.