

## **Sublime soupe aux légumes**

2 C. à table de beurre  
2 gros blancs de poireaux hachés  
1 gros oignon haché  
1 grosse pomme de terre en dés  
2 tasse de courge buttercup ou musqué en dés  
1 tasse de carottes en rondelles  
1 pomme haché  
4 tasses de bouillon de poulet  
1/4 C. à thé de muscade  
1/2 tasse de crème 15%  
1/4 tasse de vin blanc sec (facultatif)  
Sel et Poivre  
Ciboulette ou oignon vert pour décorer

Dans une grande casserole épaisse, à feu moyen, faire fondre le beurre. Ajouter poireaux et oignon, faire cuire, en brassant souvent pour ramollir sans brunir, environ 10 minutes. Ajouter pomme e terre, carottes, courges, pommes et bouillon. Porter à ébullition, baisser le feu, couvrir et laisser mijoter, en brassant à l'occasion, jusqu'à ce que les légumes soient mous, environ 20 minutes. Réduire au mélangeur. Verser la soupe dans la casserole, incorporer muscade, crème 15% et vin. Assaisonner au goût. Décorer chaque portion de ciboulette ou oignon vert.