



THE J.M. SMUCKER Co

Soupe aux patates douces, poires et gingembre

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 40 mins 8 N/A

Ingredients

- 1 c. à table (15 mL) d'huile de canola
- 1 oignon, haché
- 3 gousses d'ail, hachées
- 1 c. à table (15 mL) de gingembre frais, haché
- 1 c. à thé (5 mL) de gingembre moulu, ou plus au goût
- 5 tasses (1,25 L) de patates sucrées, pelées et coupées en morceaux de ½ po (1 cm)
- 3 tasses (750 mL) de poires, pelées et coupées en morceaux de ½ po (1 cm)
- 4 tasses (1 L) de bouillon de poulet
- 1 boîte (354 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras

Lait évaporé

- sel et poivre au goût

Directions

Step 1:

Faire chauffer l'huile dans une grande casserole. Ajouter les 6 ingrédients suivants et faire cuire jusqu'à ce que ce soit parfumé, environ 5 minutes. Ajouter le bouillon de poulet. Porter à ébullition. Couvrir, baisser le feu et laisser mijoter pendant 30 minutes ou jusqu'à tendreté. Réduire en purée au mélangeur, au robot culinaire ou au mélangeur à main. Remettre sur le feu. Incorporer le lait évaporé. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Images

