

# **SOUPE AUTOMNALE AU RAIFORT ET POMMES**

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

POUR 6 PERS

FAIRE REVENIR 2 GROS OIGNONS ET 2 GOUSSES D'AIL DANS DE L'HUILE D'OLIVE,  
APRÈS 10 MIN, RAJOUTER

4 POMMES COUPÉES EN MORCEAUX (ICI GALA)

2 POMMES DE TERRE EN MORCEAUX

1 CS DE RAIFORT DOUX (EN BOCAL)

POIVRE ET MUSCADE

SEL ET UNE PINCÉE DE CANNELLE

AJOUTER DE L'EAU À HAUTEUR AGRÉMENTÉE DE BOUILLON DE LÉGUMES,  
LAISSER CUIRE 25 MIN ET MIXER FINEMENT, RECTIFIER L'ASSAISONNEMENT,  
AJOUTER DE LA CRÈME FRAÎCHE (FACULTATIF)