

## Potage pommes et patates douces

### Ingrédients :

1 oignon émincé  
3 c. à soupe d'huile de canola ou de tournesol  
1 grosse pomme pelée et coupée en tranches  
3 patates douces épluchées et coupées en morceaux  
¼ tasse de vin blanc\* (facultatif)  
Bouillon de poulet maison à égalité  
Sel et poivre du moulin

Dans une casserole, faire revenir l'oignon dans l'huile à feu moyen.  
Déglacer avec le vin blanc. (facultatif)

Ajouter le bouillon de poulet, les pommes et les patates douces.  
Porter à ébullition puis baisser le feu et laisser mijoter une vingtaine de minutes ou jusqu'à ce que les patates douces soient tendres.

Passer le tout au mélangeur jusqu'à l'obtention d'une purée bien lisse.

Saler et poivrer au goût puis servir.

*\*Attention : plusieurs vins contiennent des traces de protéines d'œuf ou de lait, mais ne l'inscrivent pas sur leur étiquette.*