

## Crème de navet, huile d'oignon vert à l'estragon et gelée d'érable

Quand vous verserez ce potage chaud dans les bols, n'omettez surtout pas d'ajouter le filet d'huile à l'estragon, la cuillère de gelée d'érable et les croûtons, ils feront toute la différence!

### 4 portions

Préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes



### Ingrédients

#### Potage

- 1 kg de rabiole ou de rutabaga
- 400 g d'oignon
- 100 g de beurre
- 50 ml de sirop d'érable ambré
- 1 L de bouillon de légumes ou de poulet

#### Huile à l'estragon

- 200 ml d'huile de pépin de raisin
- Le vert d'une botte d'oignons verts
- 15 ml d'estragon frais

#### Gelée d'érable foncée

### Préparation

#### Potage

01 – Éplucher et tailler la rabiole ou le rutabaga en petits dés. Dans une casserole, faire revenir les rabioles et les oignons au beurre. Ajouter le sirop d'érable et remuer. Lorsque les légumes commencent à caraméliser, mouiller avec le bouillon de légumes. Laisser mijoter doucement environ 20 minutes (jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres).

02 – Hors du feu, réduire la préparation en purée à l'aide d'un pied mélangeur.

#### Huile à l'estragon

03 – Dans une grande tasse à mesurer pouvant contenir le pied mélangeur, mélanger l'huile, le vert des oignons et l'estragon. Réduire en purée et laisser reposer 30 minutes minimum. Filtrer dans un tamis fin. Conserver au froid.

#### NOTES DU CHEF

Cette crème de navet est aussi excellente froide ! Ajoutez-y un soupçon de yogourt nature.