



Soupe crémeuse à la dinde et aux pommes de terre

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SOUPES/POTAGES](#) - [VOLAILLES](#)



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

28 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 4 tasses de dindon Exceldor, effiloché
- 3 c. table (45 ml) de beurre
- 2 branches de céleri avec feuilles, en dés
- 1 oignon moyen, haché finement
- ¼ tasse de farine
- 3 pommes de terre Russet, en petits dés
- 1 ½ c. table (22 ml) de sauge fraîche, hachée
- 1 ½ c. table (22 ml) de thym frais, haché
- 4 tasses (1 litre) de bouillon de poulet
- 1 ½ tasse (375 ml) de crème 15 %
- 2 grosses carottes, épluchées et coupées en dés
- 1 ½ c. table (22 ml) de persil, haché
- Sel et poivre au goût

Préparation

1. Dans un gros chaudron, faire fondre le beurre à médium fort. Ajouter l'oignon et le céleri et cuire pendant deux minutes.

2. Ajouter la farine et brasser pendant 1 minute.
3. Ajouter le bouillon, la crème, les pommes de terre, le thym et la sauge.
4. Porter à ébullition et réduire à médium.
5. Couvrir et laisser cuire pendant 12 minutes.
6. Ajouter les carottes et cuire un autre 8 minutes ou jusqu'à ce que les carottes soient cuites.
7. Ajouter le dindon et cuire 5 minutes. Saler et poivrer.
8. Servir avec du pain baguette ou des croûtons.