



# CAHIER DE PRESSE

Journal : Enfin !

Date : Mai 2005

Tirage : 15 000 exemplaires



## Soupe au navet et sirop érable d'Auclair

Un gros navet  
45 ml de sirop d'érable du Domaine Acer  
1 gros oignon  
(vérifier quantité) de tasse de crème 35 %  
2 tasses et demie de bouillon de volaille  
Sel et poivre au goût

Éplucher et couper en fines lamelles le navet, l'oignon. Faire revenir les légumes à feu doux et assaisonner au goût avec le sel et le poivre. Couvrir pendant 8 minutes à feu doux.

Incorporer le sirop d'érable du Domaine Acer. Mouiller le tout avec le bouillon de volaille. Couvrir et cuire à feu doux, pendant 10 minutes.

Passer au mélangeur à vitesse rapide, en ajoutant la crème 35 %, afin d'obtenir un mélange lisse et onctueux. Faire réchauffer au bain-marie. ■



R2 Enfin ! • mai 2005