

## CRÈME d'artichaut

8 à 10 portions

125 ml	beurre	½ tasse
4	pommes de terre de taille moyenne, en dés	4
3	carottes, en dés	3
3	branches de céleri, hachées fin	3
1	oignon de taille moyenne, haché fin	1
2 litres	lait	8 tasses
3	boîtes (398 ml/14 oz chacune) de cœurs d'artichauts PASTENE, égouttés	3
50 ml	xérès	¼ tasse
	huile d'olive extra vierge PASTENE	
	sel et poivre	

- Dans une grande casserole, faire fondre le beurre. Ajouter tous les légumes, sauf les cœurs d'artichauts, et faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter le lait, saler et poivrer. Porter à ébullition, baisser le feu et laisser mijoter, à découvert, pendant 15 minutes.
- Au robot culinaire, réduire les cœurs d'artichauts en purée. Les incorporer à la préparation et faire cuire pendant 5 minutes, en remuant de temps à autre. Ajouter le xérès et laisser mijoter de nouveau 5 minutes.
- Arroser chaque portion de 15 ml (1 c. à s.) d'huile d'olive extra vierge et servir chaud.

