



ENTRÉE

Soupe de céleri au lait de noisette



Préparation de la recette :

Étape 1

Eplucher et couper le céleri boule ainsi que l'oignon.

Étape 2

Emincer la branche de céleri.

Étape 3

Faire cuire les légumes à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Étape 4

Placer les légumes dans le mixeur avec le lait de noisette.

Étape 5

Mixer.

Étape 6

Ajouter de l'eau jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Étape 7

Dans la soupière, saler et ajouter un peu d'huile d'olive.

Durée total réalisation : 40 mn

- Temps préparation : 15 mn
- Temps repos : mn
- Temps cuisson : 25 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 800 g de céleri boule
- 1 petite branche de céleri
- 1 petit oignon blanc
- 200 mL de lait de noisette
- 1 cs d'huile d'olive
- sel