

SOUPE AUX POMMES ET AU CÉLERI

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

15 g de beurre
1 oignon nouveau
1 ½ pomme Pink Lady
1 cs de jus de citron
400 g de céleri-rave
8 dl de bouillon de légumes
1,5 dl de crème

FACULTATIF :

sel et poivre selon votre goût

Jenny Fahrni



HEUREUSEMENT

IL Y A



PRÉPARATION, ENV. 20 MIN.

Couper les oignons nouveaux, le céleri et la pomme Pink Lady en dés. Arroser la pomme Pink Lady de jus de citron.

Faire chauffer du beurre ou de la margarine dans une poêle. Ajouter les oignons nouveaux et les faire revenir pendant 1 à 2 minutes.

Ajouter le céleri-rave coupé en morceaux et la Pink Lady dans la poêle et poursuivre la cuisson pendant 2 minutes. Déglacer avec le bouillon de légumes. Laisser mijoter environ 20 minutes à feu moyen. Mixer la soupe à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de morceaux. Ajouter la crème et mélanger. Assaisonner avec du sel et du poivre si nécessaire.

Garniture : couper le reste de la pomme Pink Lady et l'arroser de jus de citron. Hacher les noix de pécan et les ajouter à la pomme Pink Lady. Répartir le tout sur la soupe avec les herbes.