

Crème de CELERI RAVE aux croutons

Entrée pour deux personnes

Préparation : 25'

Cuisson : 40'

Epluchez et couper le céleri en cube.
Sauvegarder quelques feuilles de la branche pour la déco.

Emincer l'oignon.

Faire revenir l'oignon dans du beurre 5min, puis ajouter le céleri.

Baisser le feu 5 minutes puis versez le bouillon. Ajouter, 40 cl de lait, la moitié de crème. Saler, poivrer, et laisser cuire à feu doux (avec un couvercle)

Mettre le pain au four sur le grill et faire griller les tranches.

Les tartiner de fromage et les couper en croutons.

Mixez la soupe en ajoutant le reste de crème fraîche, et la cannelle. Selon l'épaisseur, ajouter la fin du lait.

Décorer avec l'huile de noix et les feuilles de céleri haché et servir avec les croûtons au fromage.

Bon appétit !



Ingrédients :

- 1/2 de boule de céleri-rave (500 gr)
- 2 branche de céleri
- 1/2 oignon
- 8 tranches (de préférence rassis)
- 40 cl de bouillon de volaille dégraissé
- 80 gr de fromage aux noix
- 20 cl de crème fraîche
- 60 cl de lait entier
- 1 cuillerée à soupe d'huile de noix
- une pincée de cannelle
- sel poivre