

Potage de céleri au roquefort



Entrée **Moyen**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Un potage qui changera vos habitudes, mais vous ne le regretterez pas.

Ingrédients

- 400 gr de céleri
- 50 gr de roquefort
- 2 cubes de bouillon de légumes
- 1 cuillère à soupe de farine
- persil haché

Préparation

- 1 Epluchez et découpez finement le céleri.
- 2 Placez-les dans une cocotte.
- 3 Recouvrez d'eau.
- 4 Emiettez les cubes de bouillon.
- 5 Faites bouillir et laissez cuire entre 20 et 30 minutes.
- 6 Dans un bol, mélangez la farine avec une cuillère à soupe d'eau et le roquefort émietté.
- 7 Versez cette préparation dans le potage.
- 8 Laissez encore 5 minutes sur le feu.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

