

Soupe à la mousseline de céleri-rave



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Au moment des fêtes, j'avais acheté chez Lidl un bocal de mousseline de céleri. Comme je ne l'avais pas utilisé, je me suis dit... voici un nouvel ingrédient pour préparer un bol de soupe!

Ingrédients

- 1 bocal de mousseline de céleri
- 1 courgette
- 2 carottes
- 1 pomme de terre
- quelques choux de bruxelles (du congélateur)
- 1 blanc de poireau
- 1 échalote
- sel
- poivre du moulin

Préparation

- 1 Dans une casserole, verser tous les ingrédients. Si vous n'avez pas de mousseline de céleri, vous pouvez utiliser un petit céleri-rave. Saler et poivrer.
- 2 Faire cuire à couvert environ 30 minutes.
- 3 Mixer l'ensemble tout en laissant quelques morceaux. Servir immédiatement en parsemant de persil haché ou mieux de feuilles de céleri.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

