



Soupe de céleri rave à la pomme
Accompagnée de baguette au fromage et de chips de céleri-rave

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 50 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 céleri rave
- 2 oignon
- 4 pommes
- 4 gousses d'ail
- 20 g de thym et sauge frais
- 200 ml de crème fouettée
- 2 baguettes
- 100 g de comté râpé
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1,6 L de bouillon de légumes
- Sel et poivre

1. Préchauffez le four à 200 degrés. Préparez le bouillon. Épluchez le céleri-rave. À l'aide de l'éplucheur, taillez 6 fines tranches de céleri-rave par personne. Coupez le reste en morceaux de 1 à 2 cm. Émincez l'oignon.

Coupez la pomme en petits morceaux. Émincez ou écrasez l'ail. Détachez les feuilles de sauge et de thym des brins et ciselez-les.

2. Faites chauffer 1/2 cs d'huile d'olive à feu moyen dans la marmite à soupe, puis faire revenir l'oignon, l'ail, la moitié de la sauge et du thym pendant 1 minute. Ajoutez les dés de céleri-rave et de pomme, puis poursuivez la cuisson 4 à 6 minutes. Remuez de temps à autre.
3. Ajoutez le bouillon. Portez la soupe à ébullition, couvrez et laissez mijoter 20 minutes. Ajoutez la crème et moulinez le tout à l'aide du mixeur plongeant jusqu'à obtenir une soupe homogène. Salez et poivrez.
4. Pendant ce temps, coupez la baguette et disposez le comté et l'autre moitié du thym sur les deux moitiés. Enfournez-les pendant 6 à 8 minutes.
5. Faites chauffer 1/2 cs d'huile d'olive par personne à feu vif dans la poêle. Salez et poivrez généreusement les tranches de céleri. Faites-les dorer avec le reste des feuilles de sauge 3 à 4 minutes de chaque côté. Égouttez-les ensuite sur une feuille d'essuie-tout.
6. Versez la soupe dans des bols. Garnissez-la avec les chips de céleri-rave et la sauge. Accompagnez-le de bruschettas au fromage.

Avec Hello Fresh, vous recevez chaque semaine une box pleine des meilleurs ingrédients pour préparer facilement de délicieux repas.