

Crème aux pommes et céleri

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 30 minutes

Portion: 8

Ingrédients:

- 3 cuillères à table de beurre
- 2 poireaux
- 4 grosses pommes Mc Intosh
- 2 tasses de céleri en morceaux
- 1 carotte en cubes
- 2 pommes de terre pelées et coupées en dés
- 6 tasse de bouillon de poulet
- 1 pincée de muscade rapée
- Fines herbes au goût (si possible fraîches)

1. Dans une casserole, fondre le beurre et ajouter les poireaux. Couvrir et cuire 5 minutes.
2. Ajouter les pommes, le céleri et les cubes de carotte. Cuire 5 minutes en remuant.
3. Ajouter les pommes de terre, le bouillon, la muscade, le sel et le poivre.
4. Amener à ébullition, couvrir, réduire le feu et cuire 30 minutes.
5. Réduire en purée au «blender» (on peut ajouter du lait ou de la crème).

Tous droits réservés

