

Potage de céleri-rave

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 35 minutes environ

Portions: 2

~Ingrédients

250 ml (1 tasse) oignon émincé

4 c. à thé (20 ml) huile d'olive

2 bulbes de céleri-rave épluché et coupé en dés

2 pommes de terre en dés

1 L (4 tasses) de bouillon de légumes

Thym, sel et poivre au goût

125 ml (1/2 tasse) de lait 1%

*Mon ajout: 2 gousses d'ail hachées

*Mon ajout: 1 branche d'origan frais

~Préparation

1) Dans une casserole, faire revenir l'oignon dans l'huile.

2) Ajouter le céleri-rave et la pomme de terre, faire revenir.

3) Ajouter le bouillon de légumes et le thym, saler et poivrer. Laisser mijoter 25 minutes.

4) Réduire en purée au mélangeur et ajouter le lait (moi, omis)

source: Kilo cardio#3 transcrit et modifiée par ~Lexibule~

~Note: Comme je trouvais la texture de mon potage à mon goût, j'ai omis le lait.

~Aussi: J'ai ajouté de l'ail et de l'origan frais. La recette est pour 2 portions. À vous d'augmenter vos quantités selon le nombre de personnes à votre table.

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule