

Crème de céleri et épinard (Le palais gourmand)

1 oignon, haché finement
1 gousse d'ail, hachée
2 c. à table de beurre
5 tasses de bouillon de poulet
4 tasses de céleri émincé
1 pomme de terre, pelée et coupée en dés
4 tasses d'épinards frais parés
Sel et poivre au goût

Dans un gros chaudron, attendrir l'oignon et l'ail dans le beurre. Ajouter le bouillon, le céleri, la pomme de terre et porter à ébullition. Couvrir et laisser mijoter doucement environ 20 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Au mélangeur, réduire la soupe en purée lisse avec les épinards, saler et poivrer. Si désiré, passer la crème au tamis.