

Potage au céleri-rave

Pour 6 personnes

Préparation et cuisson : 45 mn.

Ingrédients :

750 g de céleri-rave
2 côtes de céleri en branche
1 cuillère à soupe de jus de citron
50 g de margarine
1 cuillère à soupe de farine
10 cl de vin blanc sec
10 cl de crème fraîche
Ciboulette, sel et poivre blanc.

Préparation :

Eplucher et couper le céleri-rave, l'arroser de jus de citron pour éviter qu'il ne brunisse, puis le faire revenir dans la moitié de la margarine. Saupoudrer de farine, mouiller avec le vin blanc et 1 litre d'eau en remuant bien, saler. Laisser cuire 20 mn et passer la préparation au mixer.

Pendant la cuisson du céleri-rave, couper les côtes de céleri en minces tranches, les faire étuver dans le reste de margarine, mouiller avec $\frac{1}{4}$ de litre d'eau, laisser cuire 20 mn et verser dans la soupe.

Ajouter la crème à moitié montée en chantilly, la ciboulette coupée aux ciseaux et le poivre.