

# Soupe de céleri rave aux châtaignes

Toutes nos recettes sont aussi sur notre blog de cuisine : [www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)



15 minutes



20 minutes



4 personnes

## INGRÉDIENTS

- 400 g de céleri rave
- 200 g de châtaignes pelées et précuites
- 1 oignon
- 2 c à s d'huile d'olive
- 1 l d'eau
- 1 c à s rase de poudre de bouillon de légumes
- 75 g de fromage\* Bleu de Dana
- croutons\*
- poivre kamot

\*peut contenir des allergènes

1. Éplucher et émincer l'oignon et le céleri rave.
2. Faire revenir l'oignon avec l'huile d'olive dans une cocotte.
3. Ajouter les morceaux de céleri rave et mélanger.
4. Verser l'eau, la poudre de bouillon de légumes et les châtaignes.
5. Porter à ébullition et laisser mijoter 20 minutes.
6. À la fin de la cuisson, poivrer et mixer.
7. Servir le velouté avec des croutons et les cubes de fromage Bleu de Dana !



**FENOUIL SARGÉ**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
ZAC de la Pointe  
02 43 81 87 71

**FENOUIL RUAUDIN**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
Parc des Hunaudières  
02 43 78 93 82

**FENOUIL UNIVERSITÉ**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
22 bd. Louis Leprince-Ringuet  
02 43 88 36 70

**FENOUIL RÉPUBLIQUE**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
1 b rue Gambetta  
02 85 29 15 80

**FENOUIL ATLANTIDES**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
6 avenue d'Hauouza  
02 85 29 29 69