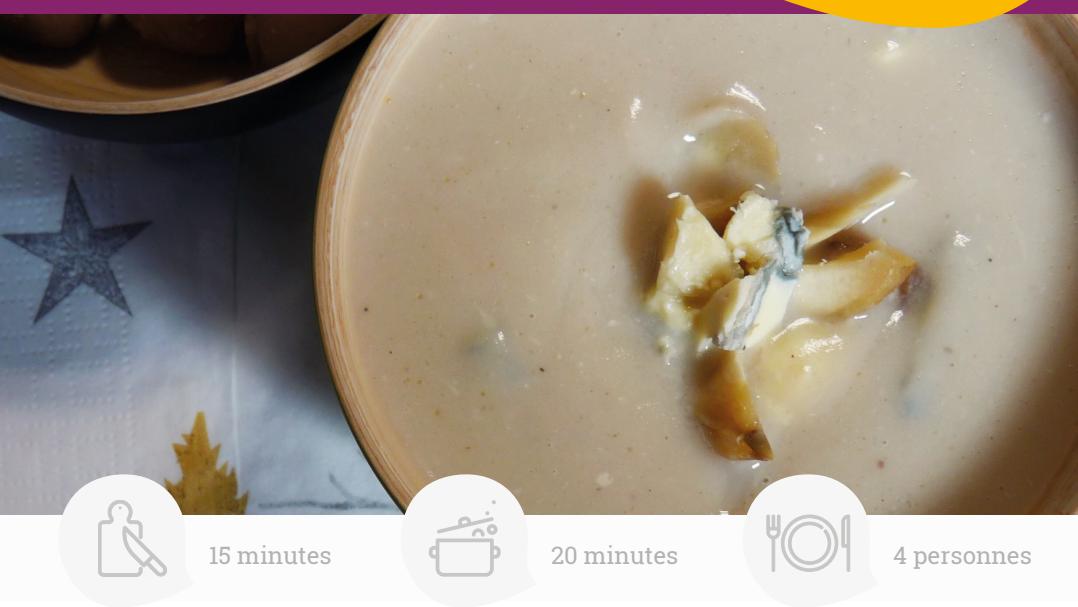


Soupe de céleri rave aux châtaignes

Toutes nos recettes sont aussi sur notre blog de cuisine :

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 kampot

*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'Hauza
02 85 29 29 69