

Soupe fraîche aux pommes et céleri (« Les légumes passent à table : recettes inattendues », Terre vivante, 2001)

Ingrédients :

2 pommes Granny Smith

1 céleri pomme moyen

le jus d'un $\frac{1}{2}$ citron

1 oignon

ciboulette

30 g de margarine végétale, huile ou beurre

1 l de bouillon de légumes

1 pointe de muscade râpée

sel, poivre

Préparation :

Peler et hacher l'oignon. Eplucher et couper en gros cubes les pommes et le céleri. Dans une cocotte, faire doucement revenir l'oignon dans le corps gras jusqu'à ce qu'il devienne transparent (il ne doit pas dorer). Ajouter alors la muscade, les pommes et le céleri et prolonger la cuisson 5 minutes en remuant de temps en temps.

Pendant ce temps, porter à ébullition le bouillon et verser sur la préparation précédente. Saler, poivrer et laisser cuire 30 minutes à feu doux, cocotte à moitié couverte.

Laisser refroidir, ajouter le jus de citron et mixer pour obtenir un velouté bien lisse. Couvrir d'un film alimentaire, laisser 4 heures au réfrigérateur. Au moment de servir, rectifier l'assaisonnement et ajouter la ciboulette ciselée.