



Soupe de pommes et céleri-rave

Saison	Automne / hiver	Nombre de personnes	4
Temps de préparation	20 minutes	Menu	Entrée

100	g	pommes, pelée	
150	g	céleri-rave, pelé	
1	petit	oignon, paré, haché	
20	g	beurre	Faire revenir les oignons, les pommes et le céleri-rave.
3.5	dl	bouillon de légumes	
1	dl	jus de pomme	Mouiller avec le bouillon et le jus de pomme. Laisser cuire jusqu'à ce que les légumes soient bien cuits.
	à volonté	cannelle, moulue	
	à volonté	clous de girofle, moulus	Assaisonner, mixer la soupe.
250	g	QimiQ Base crème, réfrigéré	Affiner avec le QimiQ Base crème réfrigéré, chauffer légèrement et rectifier l'assaisonnement.
	à volonté	sel, poivre	Assaisonner avec du sel et du poivre.

Tip : décorer le potage avec de fines tranches de pommes rouges.

Source : QimiQ, un produit de Emmi AG

Vous trouvez d'autres recettes savoureuses sous : <https://www.paysannes.ch/alimentation/recettes/>

