

## ENTRÉE

# Soupe de céleri au lait de noisette

---



### Durée total réalisation : 40 mn

- Temps préparation : 15 mn
- Temps repos : mn
- Temps cuisson : 25 mn

### Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 800 g de céleri boule
- 1 petite branche de céleri
- 1 petit oignon blanc
- 200 mL de lait de noisette
- 1 cs d'huile d'olive
- sel

### Préparation de la recette :

#### Étape 1

Eplucher et couper le céleri boule ainsi que l'oignon.

#### Étape 2

Emincer la branche de céleri.

#### Étape 3

Faire cuire les légumes à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

#### Étape 4

Placer les légumes dans le mixeur avec le lait de noisette.

#### Étape 5

Mixer.

#### Étape 6

Ajouter de l'eau jusqu'à obtenir la consistance désirée.

#### Étape 7

Dans la soupière, saler et ajouter un peu d'huile d'olive.