



SOUPE DE POTIRON ET CELERI-RAVE

Type : entrée

 30m

 4 pers.

 Facile



Potiron Hokkaido



Céleri-rave



Oignons



Persil



Beurre



Noix de muscade



Be-Farm



contact@be-farm.be



INGREDIENTS

- 1 Potiron Hokkaido
- 350g de céleri-rave
- 1 botte de persil
- Oignon
- Beurre
- Noix de muscade
- 1,5L de bouillon de légumes (3 cubes dissous dans 1,5L d'eau très chaud)*

**Les produits suivants correspondent aux produits n'étant pas livrés par Be-Farm.*

Certains ingrédients peuvent vous être fournis dans une quantité supérieure à celle nécessaire pour la préparation de la recette car il s'agit du conditionnement le plus proche proposé par notre producteur pour ce produit.



PREPARATION

- ① Au préalable : Émincez l'oignon. Pelez le potiron et le céleri-rave. Coupez les 2 légumes en morceaux.
- ② Faites fondre le beurre dans une casserole et faites-y revenir l'oignon émincé jusqu'à ce qu'il soit translucide.
- ③ Ajoutez les morceaux de céleri-rave et de potiron et couvrez-les de bouillon.
- ④ Faites cuire 15 à 20 min à couvert.
- ⑤ Mixez très finement la soupe et ajoutez le persil. Assaisonnez de noix muscade.