

Soupe froide carottes et céleri

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Il vous faut pour 6 personnes

• 4 carottes • 6 tiges de céleri branche • 2 oignons frais • eau bouillante + 1 bouillon cube • huile d'olive • un peu de crème liquide bien froide

Peler les carottes, les couper en rondelles, émincer les oignons. Laver le céleri et le couper en rondelles. Mettre un peu d'huile d'olive dans le fond d'une cocotte. Y faire revenir l'oignon, ajouter carottes et céleri. Mélanger, faire revenir quelques minutes, saler, poivrer.

Verser dessus de l'eau bouillante à hauteur. Ajouter le cube émietté, bien mélanger, puis fermer la cocotte et faire cuire 20 minutes après la montée en pression. Ouvrir, laisser un peu refroidir et mixer finement au mixeur plongeant.

Filter au chinois pour obtenir une texture plus fine encore et réserver au frais 3 à 4h (voire une nuit).

Verser dans de jolis verres, ajouter un trait de crème liquide et servir.