



Crème de céleri facile à faire

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SOUPES/POTAGES](#)



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 25 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 c. table d'huile
- 1 c. table de beurre ou de margarine
- 6 tasses de céleri (approximativement 2 pieds de céleri), coupés en petits cubes
- 2 oignons jaunes, hachés
- 2 grosses gousses d'ail, hachées finement
- 900 ml de bouillon de poulet ou de légumes ou plus au besoin *
- 2 tasses de pommes de terre, pelées et coupées en dés
- 1/8 tasse de ciboulette, ciselée
- Sel et poivre

Garnitures :

Ciboulette fraîche, parmesan et croûtons

*Tout dépendant de la quantité d'eau contenu dans le céleri, vous pouvez avoir besoin d'ajouter un peu d'eau.

Préparation

1. Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile et le beurre.
2. Ajouter le céleri, l'oignon et l'ail et cuire pendant 5 minutes à feu moyen vif jusqu'à ce que le céleri et l'oignon soit tendre.

3. Ajouter le bouillon et les pommes de terre.
4. Porter à ébullition et réduire à feu moyen.
5. Laisser mijoter pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien cuites.
6. Réduire en purée dans un mélangeur ou à l'aide d'un pied-mélangeur.
7. Remettre la crème de céleri dans la casserole, ajouter la ciboulette et réchauffer.
8. Saler et poivrer au goût.
9. Servir avec un peu de parmesan, un peu de poivre, de la ciboulette et des croûtons, si désiré.