Soupe céleri-poire

Recette de Flore

Réalisation : environ 30 minutes

Une soupe originale qui peut servir d'entrée ou de plat principal. Si vous n'avez pas de fromage bleu ou si vous n'aimez pas ça, la soupe est aussi très bonne sans !

Ingrédients

Pour 6 personnes

- 1 petite boule de céleri
- 2 poires
- 50 à 75 cl de bouillon
- 50 g de fromage bleu type fourme d'Ambert (facultatif)
- ½ bouquet de ciboulette
- Sel et poivre

Où trouver...

... du bouillon en vrac ?

Au *Bocal Local*

... de la crème ?

A *La Laiterie de Carouge*, au *Bocal Local*

... du fromage bleu ?

Sur les stand de fromages au marché, à la *COOP*, chez *Manor*, à *La Laiterie de Carouge*

Préparation

1. Peler le céleri et le couper en cube
2. Faire de même pour les poires, en enlevant les coeurs
3. Mettre les poires et le céleri dans une casserole avec environ 50 cl de bouillon
4. Porter à ébullition puis couvrir et laisser cuire 15 minutes à feu doux
5. Mixer
6. Ajouter du bouillon si nécessaire pour obtenir la consistance souhaitée
7. Monter la crème fraîche en chantilly, poivrer, saler et ajouter la ciboulette finement ciselée
8. Verser la soupe bien chaude dans des bols ou verrine, parsemer de petits morceaux de fromage bleu et recouvrir de crème.