

Potage Céline

(soupe aux carottes et au céleri-rave)

110 g (4 oz) de beurre ou de margarine
ou 1 dL (env. 4 oz) d'huile au choix
450 g (1 lb) de carottes
225 g (½ lb) de céleri-rave
1 oignon
2 L (8 tasses) d'eau
Sel et poivre, au goût
Cerfeuil (ou persil frais), haché finement

Faire fondre le beurre ou la margarine ou verser l'huile dans une marmite. Ajouter les carottes, le céleri-rave et l'oignon, coupés en tranches très fines ou en julienne. Faire revenir les légumes pendant quelques minutes, puis ajouter l'eau.

Laisser cuire pendant 30 minutes, puis ajouter le sel et le poivre au goût. Bien remuer.

Homogénéiser la soupe au mélangeur électrique, puis la remettre dans la marmite et la laisser cuire lentement à feu doux pendant 15 à 20 minutes. Laisser mijoter pendant quelques minutes de plus.

Juste avant de servir, ajouter le cerfeuil haché et bien mélanger. Servir chaud ou réfrigérer pendant deux heures et servir froid. Si l'on veut servir la soupe froide, il faut employer de l'huile plutôt que du beurre.

6 à 8 portions.

