

## SOUPE DE CÉLERI RAVE AUX NOIX GRILLÉES

## **INGRÉDIENTS**

- 100 g de noix épluchées
- 1 gros céleri rave
- 4 carottes
- 1 oignon émincé
- 1 gousse d'ail
- 1 feuille de laurier

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN TEMPS DE CUISSON : 45MN TEMPS TOTAL : 1H15MN

## **PRÉPARATION**

Faire griller à sec les noix dans une poêle puis les écraser grossièrement (en garder quelques unes pour la décoration)

Éplucher le céleri rave et les carottes et les détailler en petits morceaux

Faire revenir l'oignon et l'ail dans de l'huile d'olive pendant 5 min. Y ajouter les légumes. Laisser revenir encore quelques minutes

Recouvrir d'eau et ajouter la feuille de laurier et les noix. Saler et poivrer

Laisser cuire environ 30 min.

Mixer le tout (assez longuement pour bien réduire en purée les noix).

Servir et décorer de quelques cerneaux grillés.