

CRÊME DE CÉLERI RAVE AU PHILADÉLPHIA

INGRÉDIENTS POUR (4 personnes) :

- 2 cubes de bouillon de volaille dégraissée ;
- 300 à 400 gr de céleri rave (poids net épluché) ;
- 2 oignons (assez gros) ;
- 200 gr de Philadelphia (classique ou light) ;
- Sel et poivre ;
- 2 belles carottes (de sable si possible) ;
- 200 à 250 gr de champignons de Paris frais ;
- Beurre ;

ÉVOLUTION DE LA RECETTE :

1. Faites revenir à feu doux le céleri taillé en dés et les oignons hachés dans une noix de beurre.
2. Après 5 à 6 minutes, ajoutez 1 litre d'eau et les bouillons.
3. Portez à ébullition, couvrez et laissez mijoter 20 à 30 minutes à feu doux.
4. Taillez les carottes en fin bâtonnets et faites-les cuire 5 minutes à l'eau bouillante salée.
5. Faites rissoler les champignons (émincer-les) dans une noix de beurre.
6. Mixez la soupe avec le Philadelphia.
7. Ajoutez les carottes et les champignons.
8. Rectifiez l'assaisonnement.
9. Servir bien chaud avec éventuellement des petits croûtons frottés à l'ail.

BON APPÉTIT