

Soupe de céleri-rave aux noix grillées

Au cuiseur thermos

Ingrédients pour 4 personnes :

- 100 g de noix épluchées
- 1 gros céleri-rave
- 4 carottes
- 1 oignon émincé
- 1 gousse d'ail
- 1 feuille de laurier
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation :

- Faire griller à sec les noix dans une poêle, puis les écraser grossièrement (On peut en garder quelques-unes pour la décoration)
- Éplucher et détailler en petits morceaux le céleri-rave et les carottes. Dans une marmite de 4 à 6 litres, faire revenir l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive pendant 5 minutes.
- Y ajouter les légumes.
- Laisser revenir encore 5 minutes.
- Recouvrir d'eau et ajouter la feuille de laurier et les noix. Saler et poivrer.
- Porter à l'ébullition, laisser cuire 5 minutes, puis placer la marmite rapidement dans le cuiseur thermos pendant 40 minutes minimum.
- Retirer la feuille de laurier, bien mixer la soupe ; les noix doivent être réduites en purée.
- Rectifier l'assaisonnement avant de la servir dans des bols avec, en décoration, quelques cerneaux de noix grillées.