



Soupes

Potage au chou-fleur

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 oignons (hachés gros)
1 pomme de terre (épluchée, en dés)
2 gousses d'ail (écrasées)
1 tige de céleri (en morceaux)
1 chou-fleur (petit(s))
1 litre de bouillon de légumes
2 cuillères à soupe de jus de citron vert
pincer noix de muscade
1 cuillère à soupe de noisettes (hachées gros)
2 cuillères à soupe d'amandes (rôties)
ciboulette (quelques branches, hachées gros)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Chauffez un filet d'huile d'olive dans une casserole profonde et faites-y revenir les oignons et l'ail. Ajoutez les dés de pomme de terre, le céleri et le chou-fleur et faites cuire 5 minutes en mélangeant.

Versez le bouillon par-dessus et portez à ébullition. Faites bien cuire les légumes à feu doux.

Mixez la soupe et assaisonnez avec jus de citron, noix de muscade, poivre et sel.

Répartissez la soupe sur les assiettes. Saupoudrez de noisettes et d'amandes et terminez avec un peu de ciboulette.

