



Potage aux chicons et au céleri-rave



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

6 tiges de chicons
200 grammes de céleris-raves
1 oignon
1 pommes de terre
1 l de bouillon de volaille (van een blokje)

Méthode de préparation

- 1.** Éliminez la base dure des chicons. Coupez les chicons en morceaux et le céleri-rave nettoyé en dés. Émincez l'oignon.
- 2.** Faites fondre une généreuse noix de beurre dans la casserole. Ajoutez les chicons, le céleri-rave et l'oignon. Laissez-les mijoter délicatement dans le beurre pendant 15 minutes, sans les colorer.
- 3.** Versez le bouillon de poule sur les légumes. Portez à ébullition.
- 4.** Pendant ce temps, épluchez la pomme de terre et coupez-la en tout petits dés. Ajoutez-la au potage.
- 5.** Faites cuire le tout pendant 25 minutes sans couvercle.
- 6.** Mixez le potage et portez à nouveau à ébullition avant de servir.
- 7.** Astuce : servez avec des croûtons dorés au beurre.