

SOUPE CREME DE CÉLERI.

Par Ghislain Bonneau a gbphotodidactical.ca
Dernière Révision 2012-02-20

Temps de Préparation; 60 Minutes

Temps de Cuisson; 45 Minutes.

Cette recette va produire 6 à 8 Portions pour Adultes.

Étape # 1 – PRÉPARATION DES ÉPICES SEC.

- 4 C.A. Soupe de Base de Poulet en poudre. (Faible en Sodium)
- ½ C. A. Thé de Poivre de Citron.
- 1 Pincée de Curcuma Moulue (Ground Turmeric).
- 2 Pincée de Sarriette.
- ¼ C.A. Thé de Saugé.
- ¼ C.A. Thé de Thym.
- 2 C.A. Thé de Poudre D'ail.
- ½ C.A. Thé de Sel d'Oignon.
- ¼ C.A. Thé de Moutarde Moulue.
- 1 C.A. Thé de Sel de Céleri.
- 1 C.A. Soupe de Coriandre en flocons
- 2 Pincée de Basilic.

Préparer tout les ingrédients ci haut et placer dans un petit contenant sec et de côté pour l'instant.

Étape # 2 – AGENT ÉPAISSISSANT.

- ½ Tasse de farine blanche tout usage.
- ¾ Tasse d'eau.

Pré mélanger la farine et l'eau et placer de côté pour l'instant.

Étape # 3 – PREPARATION DE LA SOUPE.

Dans un pot de cuisson de 4 Pintes.

- 1 Oignon Rouge (Moyen)
- 3 Tasses d'eau.
- 1 Tasse de crème faible en gras.
- 2 Pieds de Céleri complet.**
- ¼ de Tasse d'huile d'arachide.
- ½ C.A. Thé de Sel.



MÉTHODE:

Des deux pieds de céleri utiliser seulement les bâtons du centre en premier et coupez en assez pour remplir 3 tasses de céleri finement coupé et placer de côté pour l'instant.

Tout le reste du céleri de l'extérieur des pieds de céleri, coupez les en morceaux pour passer au malaxeur avec les 3 tasses d'eau et seulement une moitié de l'oignon rouge aussi coupé en morceaux. Placer la purée de côté pour l'instant.

Les 3 tasses de céleri finement coupé et l'autre moitié de l'oignon rouge aussi finement coupé, placer les dans un pot de cuisson de 4 pintes avec $\frac{1}{4}$ de tasse d'huile d'arachide et $\frac{1}{2}$ C.A. Thé de Sel.

Réduire à haute température jusqu'à diminué de moitié puis y ajouter le céleri en purée, la préparation d'épices que vous aviez fait a l'étape # 1 et une tasse de crème faible en gras puis amener à ébullition et baisser le rond a moyen.

Quand la soupe commence a bouillir videz y la préparation farine eau que vous aviez fait a l'étape # 2 Bien mélanger avant de vider dans la soupe et vider à travers une passoire.

Maintenant amener la soupe à un petit bouillonnement et laisser mijoter a feux doux pendant 30 minutes et brasser occasionnellement.

Après 30 minutes enlever la soupe du feu et placer sur une surface froide.

La soupe est maintenant prête a être servis. Bien brasser la soupe avant chaque vidage.

BON APPÉTIT

