



SOUPE DE CELERI-RAVE AUX CHAMPIGNONS

pour 4 personnes

1 beau céleri-rave bien lourd - 1 poireau - 1 bouquet garni : 1 feuille de laurier, 2 branches de persil plat, 1 branche de thym glissés dans un filtre à thé - 1l 250 de bouillon de volaille - 125g de petits champignons de Paris - 20g beurre - Quelques feuilles de persil plat ciselées - sel - poivre –

Eplucher le céleri-rave, tailler en cubes. Nettoyer le poireau, l'émincer. Dans une casserole, mettre les cubes de céleri, le poireau émincé, le bouquet garni. Saler. Verser le bouillon de volaille. Porter à ébullition. Laisser mijoter à feu doux pendant 20 minutes~.Laver les champignons, émincer finement. Les faire revenir à feu vif avec le beurre dans une poêle.

Egoutter.

Mixer la soupe en retirant le bouquet garni. Goûter et rectifier si nécessaire l'assaisonnement.

Au moment du service, verser la soupe, répartir quelques champignons et les pluches de persil dans chaque assiette.