



## **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.**