

SOUPE À LA BETTERAVE ET AU CÉLERI

Pour 6 personnes: 2 betteraves rouges cuites de grosseur moyenne, 4 oignons, 50 g de beurre, 200 g de céleri en branches, 2 litres de bouillon de poule (ou eau et cubes), sel, poivre.

50 g de crème fraîche, ciboulette hachée à volonté.

Pelez les betteraves, coupez-les en dés.

Pelez et émincez les oignons, faites-les revenir au beurre sans les laisser roussir, ajoutez le céleri coupé en tronçons et la betterave, mouillez de bouillon, assaisonnez, laissez cuire 1 h.

Liez avec la crème et saupoudrez de ciboulette hachée pour servir.

Recette proposée par la ferme des Saignes