

Soupe de céleri rave aux cèpes et aux noix

Pour 4 bols

200g de cèpes surgelés

550g de céleris rave

350g de pommes de terre

1 oignon rouge

1 bonne poignée de noix

Huile de noix

Epluchez le céleri, les pommes de terre et l'oignon rouge et coupez tout ça en morceaux pas trop gros.

Faites chauffer un bon filet d'huile d'olive dans une cocotte puis faits-y revenir tout les légumes ensemble pendant 10 à15 minutes le temps que les cèpes décongèlent et que le reste des légumes dorent. Couvrez largement d'eau, couvrez et laissez mijoter pendant encore 20 minutes.

Mixer les légumes dans leur eau de cuisson et rectifier l'assaisonnement (sel, poivre, herbes, crème...).

Dans une poêle faite griller les noix à sec.

Au moment de servir ajoutez les noix grillées et un filet d'huile de noix.