

## *Soupe de chou fleur et céleri aux épices*

### *Pour 6 bols*

*1 chou fleur*

*1/2 céleri rave*

*1 ou 2 cuil à café de mélange d'épices à colombo*

*2cuil à café d'origan séché*

Epluchez le chou fleur et le céleri, coupez les en petits morceaux puis faites-les dorer quelques minutes dans une grande cocotte avec un filet d'huile d'olive.

Couvrez les légumes d'eau, dès que l'eau commence à bouillir baissez le feu, couvrez la cocotte et comptez environ 30 minutes de cuisson.

Ajoutez les épices et l'origan et mixez le tout. Ajoutez de l'eau ou de la crème selon vos goûts et passez à table.