***Soupe de céleri aux marrons et oignons caramélisés***

***Pour 6 personnes***

3 oignons rouges

1 cuil à soupe de miel

1 céleri rave (1 kg coupé et épluché)

400g de marron déjà cuit

1.2l de bouillon de poulet

Epluchez les oignons, émincez-les et faites les revenir dans un wok avec un filet d'huile d'olive. Quand les oignons commencent à fondre et à devenir translucides, ajoutez le miel, mélangez et laissez caraméliser pendant une dizaine de minutes à feu moyen (surveillez bien pour éviter que les oignons brûlent). Réservez les oignons dans une assiette.

Epluchez le céleri, coupez-le en morceaux, et faites les colorer dans le wok qui à servit à la cuisson des oignons (avec le peu de miel qui reste au fond wok les morceaux de céleri vont légèrement caraméliser).

Une fois que les morceaux sont dorés, ajoutez le bouillon, couvrez et laissez cuire 10 minutes. Incorporez les marrons cuits et laisser cuire encore 10 minutes à couvert.

Vérifiez la cuisson des morceaux de céleris (ils doivent être tendre) avant de les mixez avec les oignons, rectifiez la consistance de votre soupe en ajoutant un peu d'eau chaude ou du lait.

Servez avec quelques noisettes concassées, du parmesan râpé....