***Velouté de cèleri aux champignons et noisettes***

***Pour 4 personnes***

1 boule de céleri (environ800g)

400g de pommes de terre

400g de champignons bruns

2 oignons rouges

3 gousses d'ail

1 litre de boisson à la noisette

50g de parmesan râpé

.

Epluchez la boule de céleri et les pommes de terre, puis coupez-les en morceaux. Faites-les cuire à la cocotte minutes, 15 minutes à partir du moment où la cocotte se met à siffler.

Epluchez les oignons et les gousses d'ail, émincez-les.

Lavez les champignons et coupez-les en morceaux.

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une sauteuse puis faites-y revenir les champignons avec l'ail et les oignons.

Quand tout les légumes sont prêt, versez-les dans un grand saladier, ajoutez 750ml de boisson à la noisette, le parmesan râpé et mixez le tout au mixeur plongeant. Rectifiez la consistance de votre soupe en y ajoutant soit de la boisson noisette soit de l'eau de cuisson des pommes de terre et du céleri. Salez, poivrez à votre convenance.

Au moment de servir votre soupe ajoutez des noisettes concassées, des morceaux de champignons, des petits lardons....