

Crème de Céleri

Cuisson : 25 minutes

Préparation : 10 minutes

Portions : 4

5 Tasses de céleri coupé en morceaux (environ 1 pied de céleri)

1 oignon tranché

2 c. à soupe de beurre

4 tasses de bouillon de poulet

1/2 tasse de crème à cuisson 15%

Sel-Poivre

Dans une casserole, attendrir le céleri et l'oignon dans le beurre.

Incorporer le bouillon de poulet; couvrir et laisser mijoter environ 25 minutes à feu moyen doux ou jusqu'à tendreté.

Réduire en purée au mélangeur électrique et passer au tamis.

Remettre dans la casserole; ajouter la crème et rectifier l'assaisonnement.