



CREME DE CELERI AUX POIRES, OIGNONS ROUGES ET MACIS



Pour 6 personnes :

- 1 céleri boule
- 2 carottes
- ½ cube de bouillon de volaille (ou ½ l de bouillon fait maison)
- 12 cl de lait ou 2 càs de crème fraîche
- 3 poires mûres
- 3 oignons rouges
- 1 càc de beurre ou d'huile
- Sel, poivre et macis

Laver et éplucher les carottes et le céleri, les couper en morceaux pas trop gros et les faire cuire dans le bouillon environ 25 mn. Les légumes doivent être très tendres. Ajouter le lait ou la crème, mixer pour obtenir une crème très fine, si elle est un peu trop épaisse, rajouter un peu d'eau. Saler et poivrer. Réserver.

Pendant que les légumes cuisent, éplucher les oignons et détailler les en rondelles, les passer à la poêle pour qu'ils cuisent et grillent un peu, saler et réserver sur un papier absorbant.

Eplucher les poires et détailler les en lamelles assez fines, les faire cuire à sec dans une poêle, le sucre qu'elles contiennent naturellement les fera caraméliser. Réserver.

Réchauffer la crème de céleri, servir dans des assiettes bien chaudes en posant quelques lamelles de poires et quelques rondelles d'oignon séparées pas un cordon de macis.

Déguster bien chaud.

J'ai mis des carottes parce que mon assiette à soupe étant blanche, j'ai pensé que la photo ne serait pas bonne, mais, on peut faire cette crème uniquement avec du céleri.