Le consommé bio de poireau pomme de terre céleri rave

Les ingrédients pour 2

- 100 grs d’épinards
- 100 grs de pomme de terre
- 250 grs de céleri rave
- 2 verres de lait
- Sel et poivre

Préparation 5 mins Cuisson 15 mins. Difficulté 1





Comme toujours, on prépare nos légumes

On détaille en petites rondelles le poireau, on cube en des moyens la pomme de terre et le céleri rave, après les avoir évidemment épluchés.

On verse un fond d’huile dans la casserole à feu 6, et on y fait revenir 2/3 mins les légumes.

Puis on verse le lait, au besoin un petit peu d’eau pour venir affleurer les légumes, on sale, on poivre et on liasse cuire 15 mins en baissant la température à 4/5 pendant 15 mins.





On broie le tout au mixer, et on sert bien chaud accompagné de pain et de fromage, ou charcuterie pour les amateurs.

Une petite touche d’herbes, persil, cerfeuil , ciboulette …ce que vous avez sous la main!