

## Crème de céleri au chèvre et grains de poitrine fumée



“ Après le [velouté de potimarron au lait de chèvre](#) qui nous a énormément plu... voici la petite dernière avec du céleri-boule. Excellente ! ”

### Les Ingrédients :

Pour 4 à 8 portions :

- 8 tranches très fines de poitrine fumée (bacon)
- 1 beau [céleri-rave](#)
- 1 [oignon](#)
- 1 petit [navet](#)
- 1 [carotte](#)
- 1 petite [pomme de terre](#)
- 500 à 750 ml de lait de chèvre
- 500 ml à 1 litre d'eau
- Quelques belles tiges de [persil](#)
- Sel et poivre

### Les Étapes :

Préchauffez le four à 160°C. Déposez-y les tranches de lard fumé sur une plaque de cuisson. Enfournez le temps que les tranches deviennent bien croquantes. Déposez-les sur une feuille de papier absorbant. Épongez. Laissez refroidir. Réduisez le plus finement possible. Réservez.

Brossez la carotte. Épluchez le navet, la pomme de terre, le céleri-rave et l'oignon. Coupez tous les légumes en cubes que vous déposerez dans une casserole. Couvrez de lait de chèvre. Amenez doucement à ébullition. Réduisez le feu, couvrez et comptez 20 minutes de cuisson.

Pendant ce temps, effeuillez le persil puis hachez-le finement. Réservez.

Une fois les légumes cuits, mixez la soupe. Ajoutez de l'eau jusqu'à la consistance souhaitée. Poivrez. Salez légèrement.

Répartissez la soupe dans des bols ou assiettes creuses. Saupoudrez de poudre de bacon fumée et de persil haché.

Dégustez !

### Et Que Dire De Plus ?

- Remplacez le navet par du [radis noir](#) ou du [chou-rave](#).
- Ne pas trop saler, la poitrine fumée l'est suffisamment.

© Les Papilles Estomaquées... 2014

<http://papillesestomaquees.fr/creme-celeri-au-chevre-poudre-poitrine-fumee/>