Soupe de céleri-rave au curry et coriandre

“ Pas besoin de se compliquer la vie pour préparer une bonne soupe. Une recette puisée chez Very easy Kitchen. J’y ai ajouté mon grain de sel… En fait, celui de ma grand-mère paternelle qui disait que le jaune d’œuf (et une petite pomme de terre) ajoutait de l’onctuosité à la soupe. C’est la première astuce de cuisine que j’ai retenue ! ”

Les Ingrédients :

Pour 4 à 6 personnes :

- 1 céleri-rave (500 g)
- 1 petite carotte
- 1 poireau (vert et blanc)
- 1 jaune d’œuf
- 1 c. à soupe de curry
- 500 ml d’eau
- 1 petit bouquet de coriandre
- Huile d’olive
- Sel et poivre

Les Étapes :

Rincez le poireau puis hachez-le. Faites-le dorer dans une casserole avec l’huile d’olive. Ajoutez le curry. Mélangez.

Brossez la carotte. Épluchez le céleri-rave. Coupez ces légumes grossièrement que vous déposerez dans la casserole. Faites dorer quelques minutes. Couvrez d’eau. Ajoutez une belle pincée de sel. Réduisez le feu. Couvrez. Laissez cuire environ 20 minutes.

Pendant ce temps, rincez la coriandre. Réservez.

Mixez la soupe avec un jaune d’œuf. Rectifiez l’assaisonnement.

Servez cette soupe très chaude avec quelques feuilles de coriandre et du curry supplémentaire.

Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

→ Cette recette a été puisée chez *Very easy Kitchen* qui a préparé cette recette avec un pied de céleri-branche. J’ai remplacé le bouillon cube par une carotte et un poireau. J’avoue ne pas être fan de bouillon cube… trop salé. Elle a aussi utilisé un oignon. Je n’avais que du poireau !

© Les Papilles Estomaquées… 2015