

## Velouté au céleri et aux poires

### Ingédients (pour 4 personnes) :

- 1 céleri-rave
- 3 poires
- 3 échalotes
- 1 à 2 gousses d'ail
- 1 c. à soupe de persil haché
- 1 morceau de 2 cm de gingembre (facultatif)
- 1 cube de bouillon de légumes
- 2 c. à soupe d'huile d'olive

### Préparation

- Pelez et hachez les échalotes, l'ail et le gingembre.
- Epluchez et coupez en morceaux le céleri et les poires.
- Faites chauffer l'huile dans une casserole et faites chauffer les échalotes, l'ail et le gingembre.
- Ajoutez les morceaux de céleri et de poire (vous pouvez en garder quelques-uns pour la déco).
- Mouillez d'eau à hauteur et incorporez le cube de bouillon. Couvrez et laissez cuire 30 min. environ.
- Mixez la soupe.

### Présentation

Servez la soupe bien chaude parsemée de persil haché et éventuellement de quelques dés de poire entiers que vous aurez conservés.

