

Soupe aux deux fanes, feuilles de céleri et Saint-Agur



🍴 6 portions · ⌚ prep. 20m · 🕒 cuisson 30m

🥛 lait

Soupe anti-gaspillage à base de fanes d'oignons nouveaux, de carottes et de céleri, avec des pommes de terre et relevée au Saint-Agur.

France

INGRÉDIENTS

☐ pommes de terre, <i>de taille moyenne</i>	3	☐ fanes de céleri	50 g
☐ fanes d'oignons nouveaux	135 g	☐ bouillon de légumes, <i>avec 1 cube</i>	1 1/2 l
☐ fanes de carottes	80 g	☐ Saint-Agur, <i>coupé en petits morceaux</i>	40 g

PRÉPARATION

1. Éplucher les *pommes de terre* et les couper en morceaux.
2. Laver soigneusement les *fanés d'oignons nouveaux*, les *fanés de carottes* et les *fanés de céleri*. Les ciseler un peu puis les mettre dans une *marmite* avec les pommes de terre.
3. Verser le *bouillon de légumes* et porter à ébullition sur feu vif. Laisser cuire pendant *30 minutes*.
4. Ajouter le *Saint-Agur*.
5. Mixer finement et filtrer s'il reste des fils.