

ZODIO

Délicieuse soupe de céleri, carottes et tomates !

marion.meeus





Repas typique du dimanche soir chez moi : la soupe ! Et oui, pourquoi se compliquer la vie quand on peut faire simple et bon à la fois ?!

Pour cette recette, la liste des ingrédients est simple :

- 1/2 céleri rave
- 3 carottes
- 4 ou 5 petites tomates
- 1 oignon
- 1 càs d'huile d'olive
- Sel, poivre
- Tomates séchées, graines de courge pour la décoration

Recette :

- Lavez, épluchez les légumes et coupez-les grossièrement en dés. Réservez.
- Dans un grand fait-tout, faites chauffer l'huile d'olive et ajoutez-y l'oignon émincé, les dés de carottes, céleri et tomates.
- Faites revenir. Salez, Poivrez.
- Une fois les légumes bien saisis, couvrez-les d'eau et laissez chauffer à feu doux pendant 30 min.
- Une fois les légumes cuits (plantez un couteau si vous n'êtes pas sûrs), mixez le tout.
- Il n'y a plus qu'à déguster !

Astuce :

- Si votre soupe est trop épaisse, allongez-la en ajoutant de l'eau
- Pour impressionner vos invités, vous faire plaisir ou donner envie à vos enfants, décorez vos soupes de tomates séchées, graines de courge ou piment d'espelette ! Cela donnera des couleurs et de la gourmandise à ce repas simple 😊

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez-vous sur [Zodiosphere.fr](https://www.zodiosphere.fr)