

Soupe à l'oignon au céleri

Ingrédients

4 personnes

200 g d'oignon

3 c.à.s beurre clarifié (ou d'huile de tournesol ou d'olive)

400 g de tomate

1 l de bouillon

50 g de fromage râpé

poivre

sel

1 gousse d'ail

1 cœur de céleri

cerfeuil

Préparation

1/ Faire revenir les oignons émincés dans du beurre clarifié (ou de l'huile), à feu doux, jusqu'à ce qu'ils soient fondants.

2/ Ajouter le céleri et laisser cuire, à couvert et à feu doux.

3/ Ajouter les tomates, l'ail écrasé, sel, poivre, et laisser cuire 30 min.

4/ Passer le potage au chinois, puis ajouter le fromage râpé et un peu de cerfeuil.