

Soupe de New York (carottes, céleri)

6 carottes

1 oignon

1 c.à.c de curry

Beurre clarifié ou huile de tournesol

poivre

sel

3 branches

de céleri (vous pouvez varier les quantités à votre convenance mais veillez à mettre moins de céleri que de carottes, car celui il parfume beaucoup)

2 gousses d'ail

1 l de fonds blanc (ou sinon bouillon de volaille)

eau

1/ Couper les carottes en dés et émincer grossièrement les branches de céleri, l'ail et l'oignon.

2/ Faire chauffer du beurre clarifié (ou huile de tournesol) dans une casserole et faire revenir les légumes environ 7 minutes (les carottes doivent bien colorer les oignons).

3/ Versez le fonds blanc (ou bouillon de volaille) sur les légumes et allonger avec de l'eau si nécessaire afin que les légumes soient couverts. Saler et poivrer.

4/ Porter à ébullition et laisser mijoter sur feu moyen pendant 15 minutes. Ajoutez le curry.

5/ Une fois que votre jolie fourchette se plante facilement dans la carotte et le céleri, mouliner la soupe.

6/ Dégustez !