

La Soupe d'Aurélien

- 1 oignon
 - 3 gousses d'ail
 - 2 branches de céleri ou 1 poireau
 - Epices ou amandes/noix (3 poignées) si souhaité
 - Choisir le légume principal de la soupe entre 700g et 1kg (butturnet, potimarron, topinambour, carottes, champignons, rutabaga, etc ...)
 - Beurre
 - huile
 - Sel/poivre
 - 1 pomme de terre
 - Crème si souhaité
- 1) Faire revenir la garniture aromatique dans le beurre + huile (oignon, ail, céleri ou poireau) jusqu'à coloration ajouter en même temps les épices ou noix désirées
 - 2) Une fois revenue, ajouter le légume principal de la soupe (couper régulièrement si possible) et le faire revenir dans la garniture aromatique, salé, poivré
 - 3) Mouiller un peu plus que la hauteur avec l'eau ou le bouillon et ajouter la pomme de terre laisser cuire à feu doux (rajouter de l'eau si trop de réduction)
 - 4) Une fois les légumes cuits, mixer et finir avec un filet de crème
- Bon appétit.

