



SOUPE POMME CÉLERI AU GINGEMBRE AVEC MINI-TWIST

Préparation: 40 minutes

Ingrédients

- 6 œufs
- 1 oignon, haché
- 2 gousses d'ail, hachées
- Gros morceau de gingembre de 5 cm, haché
- Huile de colza à frire
- 1 céleri-rave de taille moyenne, coupé en dés
- 1 grosse pomme, coupée en dés
- 2 pommes de terre, coupées en dés
- 1 1/2 cuiller à café de bouillon de légumes en poudre
- Sel aux herbes
- Cumin
- 1 dl de demi-crème
- 1 paquet de Mini-Twist fromage Kambly

Garniture :

Micro greens, graines, flocons de poivre de Cayenne, morceaux de pomme séchés.

Préparation

1. Faire revenir les oignons dans l'huile, ajouter l'ail et le gingembre et faire revenir brièvement.
2. Ajouter le céleri-rave, les pommes de terre et la pomme, faire revenir, saupoudrer de bouillon en poudre et mouiller à l'eau chaude (de sorte que tous les légumes soient recouverts).
3. Laisser mijoter le tout pendant 20 à 30 minutes, tout en rajoutant éventuellement un peu d'eau (selon la consistance souhaitée), réduire en purée et assaisonner avec les épices.
4. Verser dans des bols, ajouter une touche de crème, garnir selon les goûts et servir avec les Mini-Twist.