

SOUPE CELERI POMMES

Pour 4 personnes

- 1 boule de celeri
- 2 pommes
- 1 litre de bouillon de légumes dégraissé
- 4 feuilles de sauge
- 1 pincée de piment d'espelette
- 1 filet d'huile de noix
- Sel , poivre

- > Eplucher le céleri, les pommes et coupez les en morceaux
- > Faire cuire dans le bouillon avec la sauge pendant 35 minutes
- > Déposer le tout dans un blender et ajouter de l'eau de cuisson jusqu'à l'obtention de la texture désirée
- > Saupoudrer d'un peu de piment et verser un filet d'huile de noix avant de servir

BON APPETIT




DACHER NUTRITION

Diététicienne Nutritionniste
Diplômée d'État

 [ELODIEDACHER_DIETETICIENNE](https://www.instagram.com/elodiedacher_dieteticienne)

 Lun - Ven : 8h00 > 18h00

 contact@dachermadiet.com

 06.59.32.25.22

*Les laitages ne sont pas obligatoires. Ce menu est adapté à vos besoins uniquement.
Ne continuez pas votre menu en cas de douleurs ou d'inconfort digestif.*

