



Mini-soupe de céleri-rave au foie de canard et aux pistaches



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

- 1 noisette de beurre
- 1 petit oignon
- 1 blanc de poireau
- 1/4 céleri-rave (petit)
- 1/2 l de bouillon de poule
- sel et poivre
- 2 rondelles de foie gras (en cubes)
- 1 cuillère à soupe de pistaches (concassées)

Méthode de préparation

- 1.** Laissez fondre le beurre dans une poêle. Faites suer l'oignon et le blanc de poireau émincés. Épluchez le céleri-rave et coupez-le en dés. Ajoutez-le dans la poêle avec les oignons et les poireaux. Arrosez de bouillon de poule et laissez mijoter à couvert pendant 40 minutes. Mixez le tout, salez et poivrez. Servez la soupe dans de petites tasses.
- 2.** Garnissez de cubes de foie de canard et de pistaches.
- 3.** Servez les biscuits chauds ou tièdes.