

# Soupe céleri branche/courgettes



PERS.



Difficulté

## *Ingrédients*

1- Faire cuire dans de l'huile d'olive l'oignon émincé, ajouter la gousse d'ail finement coupée et la coriandre. Ajouter le céleri coupé en petits morceaux.

2- Retirer la peau de la tomate. Ajouter la tomate puis les courgettes coupées en petits morceaux.

Laisser cuire quelques minutes.

3- Préparer le bouillon de volaille dans 1/2 litre d'eau puis le verser sur les légumes (qu'on aura couverts d'eau préalablement). Vers la fin de la cuisson, ajouter sel, poivre. Mixer le tout.

