

# Soupe de New York



Que préparer quand il vous reste du céleri en branches à finir et que votre estomac est en grève pour cause de repas de fin d'année? Solution: Aller sur Google et chercher une bonne soupe. Parmi les résultats, la recette qui me tentait le plus était la Soupe de New York [proposée sur Marmiton](#), à réaliser en moins de 40 minutes.

*Pour 4 personnes*

*Préparation: 10 min*

*Cuisson : 25 min*

*6 carottes; 3-4 branches de céleri (vous pouvez varier les quantités à votre convenance mais veillez à mettre moins de céleri que de carottes, car celui il parfume beaucoup); 1 oignon; 2 gousses d'ail; 1 l de bouillon de volaille; 1 c. à c. de curry; huile d'olive; sel et poivre; eau*



Couper les carottes en dés et émincer grossièrement les branches de céleri, l'ail et l'oignon.

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une jolie casserole et faites revenir les légumes environ 7 minutes (les carottes et les oignons doivent être bien colorés).



Versez le bouillon de volaille sur les légumes et allongez avec de l'eau si nécessaire afin que les légumes soient bien couverts.

Portez à ébullition et laissez mijoter à feu moyen pendant 15 minutes.

Lorsqu'une fourchette se plante facilement dans la carotte et le céleri, mixez la soupe.

Goûtez et salez si nécessaire. Ajoutez le curry et le poivre.

*Conseil: Vous pouvez augmenter ou réduire les quantités de légumes à votre convenance mais veillez à mettre moins de céleri que de carottes, car le parfum du céleri est entêtant.*