


SOUPE DE CÉLERI ET GAMBAS À L'ORANGE

Préparation	5min
Cuisson	45min
Total	50min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

1 kg de céleri-rave	100 ml de crème liquide
1 pomme de terre	Sel et poivre
1 oignon	4 gambas
80 g de beurre	1 gousse d'ail
1 feuille de laurier FUCHS	1 cuillère à café du mélange poivre citron FUCHS
6 grains de piment Japaleno FUCHS	1 petit trait de jus de citron
½ cuillère à café de thym FUCHS	1 pincée de mélange sucre gingembre orange FUCHS
1 L de bouillon de légumes	

Préparation :

- Commencer par éplucher et tailler en dés grossiers le céleri et les pommes de terre. Hacher finement l'oignon. Dans une grande casserole, faire chauffer la moitié du beurre (40 g) et saisir les légumes env. 5 minutes. Recouvrir avec un litre de bouillon de légumes, puis ajouter les piments de Jamaïque, la feuille de laurier et le thym séché. Laisser mijoter 40 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Retirer le piment de Jamaïque et la feuille de laurier.
- Mixer la soupe finement. Incorporer la moitié du beurre restant (20 g) et la crème, puis rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre. Réserver au chaud.
- Faire chauffer le beurre restant (20 g) dans une poêle, puis faire griller les gambas de chaque côté. Les assaisonner avec le mélange poivre citron, le sucre gingembre orange, du sel et un petit trait de jus de citron, puis les servir avec la soupe. Saupoudrer éventuellement de flocons de piment et décorer avec du thym frais.

