



Les feuilles de céleri sont riches en calcium et en vitamine C. Elles contiennent aussi des antioxydants et sont très aromatiques et parfumées. Elles peuvent être ajoutées fraîches, séchées ou décongelées à vos potages, soupes, bouillons, salades, etc. Essayez cette recette de ce Potage de feuilles de céleri et dites-nous ce que vous en pensez!

Potage de feuilles de céleri

Ingrédients

- les feuilles d'environ 5/6 branches de céleri (tiges avec un assez important feuillage)
- 1 pomme de terre moyenne
- 2 carottes
- 1 litre d'eau
- persil, poivre et sel

Préparation

Laver les feuilles de céleri, éplucher la pomme de terre et les carottes et les détailler en morceaux. Tout mettre dans une casserole, ajouter le persil, le sel et le poivre. Laisser cuire pendant 25 à 30 min. Passer au mixeur afin d'obtenir un potage.

Source: <http://palaisdeslys.over-blog.com/article-27833111.html>



Celery leaves are rich in calcium and vitamin C. They also contain antioxidants and are very aromatic. They can be added fresh, dried or defrosted to your soups, broths, stews, salads, etc. Try this Celery Leaf Salad recipe and tell us what you think!

Celery leaf soup

Ingredients

- Leaves of about 5/6 celery stems (stems with fairly large foliage)
- 1 medium potato
- 2 carrots
- 1 liter of water
- parsley, pepper and salt

Preparation

Wash the celery leaves, peel the potato and carrots and cut into pieces. Put everything in a saucepan, add the parsley, salt and pepper. Cook for 25 to 30 minutes. Mix in the blender to obtain a soup.

Source: <http://palaisdeslys.over-blog.com/article-27833111.html>