

# Soupe du lundi (céleri et fromage à tartiner)

1botte de céleri 	3 pommes de terres 	Des Vaches qui rit 	Du beurre 	De l'huile 	Du sel, du poivre 
---	---	---	---	---	--

1. EPLUCHER LES POMMES DE TERRE
2. LES LAVER ET LES COUPER EN TOUT PETITS MORCEAUX
3. LAVER LE CELERI
4. COUPER LE CELERI EN PETITS MORCEAUX (ENLEVER LES FILS SI NECESSAIRE)
5. METTRE UN PEU DE BEURRE ET UN PEU D'HUILE DANS LA CASSEROLE
6. FAIRE « SUER » LES POMMES DE TERRE ET LE CELERI, SALER
7. MOUILLER A HAUTEUR (jusqu'à la hauteur des légumes)
8. FAIRE CUIRE JUSQU'À CE QUE LES LEGUMES SOIENT BIEN TENDRES
9. MIXER
10. FAIRE FONDRE LES VACHES QUI RIT TOUT EN CHAUFFANT LA SOUPE
11. DEGUSTER