 **Soupe de l'hiver**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/02/Soupe-de-lhiver-P1010533.jpg)**Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1 oignon**  
**- 275 g de carottes**  
**- 150 g de butternut**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 375 g de** [**céleri-rave**](https://recettes.de/celeri-rave)  
**- 150 g de pommes de terre**  
**- les feuilles d'une branche de céleri  
- huile d'olive**  
**- 2 tablettes de bouillon de volaille**  
**- 1 litre d'eau**

Éplucher et laver tous les légumes.  
Les couper en dés.  
Faire chauffer un filet d'huile d'olive et y faire revenir les oignons.  
Ajouter les carottes et l'ail, laisser rissoler un instant.  
Ajouter la courge, remuer.  
Incorporer le céleri-rave et laisser revenir quelques minutes.  
Ajouter enfin les pommes de terre et les feuilles de céleri.  
Mouiller avec l'eau et ajouter les tablettes de bouillon de volaille.  
Laisser cuire une trentaine de minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres.  
Mixer finement et goûter pour rectifier l'assaisonnement si besoin.  
Servir chaud.