



A table

Soupe de céleri, pomme et panais

Texte et photos : Union suisse des paysannes et des femmes rurales (USPF) | www.paysannes.ch

Ingrédients

Ingrédients pour 6-8 personnes

200 g de pommes
200 g de céleri
200 g de panais
1 oignon
1 dl de vermouth
6 dl de bouillon
½ cc de curry
sel, poivre, noix de muscade
½-1 dl de crème

Préparation

Laver les pommes, le céleri et les panais, les éplucher et les couper en dés. Emincer l'oignon. Chauffer un peu d'huile de colza dans une poêle et y faire revenir les légumes. Déglacer avec le vermouth et laisser réduire un peu. Ajouter du bouillon de manière à juste recouvrir les légumes. Couvrir et cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres, puis les réduire en purée. Ajouter du bouillon de manière à obtenir une

consistance onctueuse. Chauffer et arrêter juste avant d'atteindre le point d'ébullition. Assaisonner avec le curry, le sel, le poivre et la noix de muscade. Selon les goûts, rectifier l'assaisonnement en ajoutant de la crème. Répartir dans les assiettes préchauffées et garnir avec de la crème et des quartiers de pomme selon son envie.

Conseil : les panais peuvent être remplacés par des pommes de terre. ■

Notre paysanne



Trudi Berchtold
Giswil (OW)

Depuis l'automne 2023, Trudi fait partie de la commission alimentation et économie familiale de l'USPF. Ayant une formation d'enseignante en travaux manuels et en économie familiale, elle adore enseigner : il n'y a rien de plus beau que les yeux brillants des enfants lorsqu'ils parviennent à réaliser un plat ou une œuvre créative de leurs mains. Trudi Berchtold estime qu'il est crucial que les matières manuelles conservent toute leur place à l'école primaire. Parallèlement, elle gère

avec son mari et ses trois enfants une exploitation laitière sur trois niveaux d'altitude au cœur de la Suisse. La famille gère en outre, en tant qu'activité accessoire, une entreprise de dragage spécialisée dans les travaux de creusement et d'entretien des drains. Sa cuisine est aussi variée que son quotidien. De nouvelles recettes font régulièrement leur apparition dans son plan de menus. Elle aime surtout expérimenter avec les produits frais de son jardin.

Plus de recettes sur www.revueufa.ch/recettes