

# Soupe de céleri au Caciocavallo et au Pecorino



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



## Ingrédients

100 g [Caciocavallo](#)  
50 g [Pecorino](#)  
400 g céleri en branches  
100 g chair à saucisses  
5 cl huile d'olive  
2 cl vinaigre  
3 oeufs  
4 à 8 tranches de pain  
1 l 1/4 eau salée  
sel, poivre

## Préparation

Nettoyez, épluchez, écotelez et cuisez le céleri dans la marmite d'eau bouillante salée additionnée d'huile d'olive, durant 30 minutes. Egouttez et taillez les tiges de céleri, filtrez le bouillon au chinois. Cuisez les oeufs durs, écalez-les et hachez-les finement. Rôtissez les tranches de pain. Détaillez le Caciocavallo en petites lanières. Emiettez la chair à saucisses. Déposez le tout dans la soupière par couches. Portez à ébullition le bouillon. Versez-le sur les ingrédients. Rectifiez l'assaisonnement (sel, poivre), semez le Pecorino en pluie. Brassez un peu à la louche. Servez accompagné d'une salade de céleri-branche cru taillé en julienne, assaisonné à la vinaigrette.