

Velouté de céleri-rave aux épices

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 boule de céleri
- 1 litre de lait
- 50 cl d'eau
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 3 feuilles de laurier
- 1 pincée de gros sel
- 1 pincée de 4 épices



Figure 1: © Philippe DUFOUR/Interfel

Temps : 10-20 minutes de préparation + 20-30 minutes de cuisson

Préparation

- 1- Couper le céleri en gros quartiers puis les peler. Rincer sous l'eau puis tailler la chair de céleri en dés. Les déposer dans une casserole puis verser le lait, l'eau et le gros sel.
- 2- Eplucher l'oignon et l'ail. Les couper grossièrement en morceaux (ils seront mixés).
- 3- Mettre à chauffer à feu moyen puis ajouter le laurier, l'ail et l'oignon. Faire cuire à feu moyen environ 30 min, à couvert, en surveillant le lait de temps en temps.
- 4- Enlever les feuilles de laurier puis mixer finement (au mixeur plongeant directement dans la casserole ou au blender). Saupoudrer de mélange 4 épices.
- 5- Servir accompagné au choix, de graines de courge grillées, de lardons dorés, d'œufs pochés, d'herbes fraîches, de croûtons, de fromage râpé, de fruits secs concassés (noix, noisettes, amandes), un trait d'huile de noix ou de noisette, etc.