

Velouté de céleri rave



★★★★★ 5/5



Ingrédients

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 1 céleri rave (800 g environ) | <input type="checkbox"/> 2 pommes de terre |
| <input type="checkbox"/> 3 oignons | <input type="checkbox"/> 1 ail |
| <input type="checkbox"/> 1 cube de bouillon de volaille dégraissé | <input type="checkbox"/> 1 cuillère à café de sel de céleri |
| <input type="checkbox"/> 1 l d'eau | <input type="checkbox"/> 1 cuillère à soupe d'huile d'olive |

Préparation

Temps Total : 25 min

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min

- 1 Éplucher les légumes.
- 2 Couper les pommes de terre, les oignons et le céleri rave en petits morceaux.
- 3 Enlever le germe de l'ail.
- 4 Dans une cocotte minute, faire revenir quelques instants tous les ingrédients dans un peu d'huile d'olive.
- 5 Ajouter l'eau, le bouillon cube et le sel. Fermer la cocotte.
- 6 Laisser cuire environ 5 min après que la vapeur se soit échappée.
- 7 Mixer pour obtenir un velouté délicat.

Note de l'auteur

“ Ajouter selon votre goût un peu de crème au moment de servir. Bon appétit ! ”



J'ajoute mon grain de sel