

VELOUTE DE TOPINAMBOURS ET CELERI RAVE

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 30 minutes	Cuisson : 35 minutes
Pour 4 personnes	1 cocotte, 1 mixeur

Ingrédients :

500 gr de topinambours
1 oignon
1 gousse d'ail
Huile d'olive
1 litre bouillon de poule
1 céleri-rave
Feuilles de céleri ou jeunes pousses
Crème fraîche
Sel et poivre

Préparation :

1 - Peler les topinambours et les plonger dans de l'eau froide. Les couper en 3 morceaux environ. Réserver.
2 - Peler et hacher l'ail et l'oignon.
3 - Peler et couper le céleri rave en petits carrés.
4 - Dans une cocotte, attendrir l'oignon et l'ail dans l'huile. Ajouter le bouillon, les topinambours et le céleri-rave. Porter à ébullition. Couvrir et laisser mijoter environ 35 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres. Saler et poivrer.
3 - Mixer, ajouter une cuillère de crème fraîche et servir le velouté en décorant de feuilles de céleri ou de jeunes pousses.