

Velouté de céleri rave & de pommes¹



Ingrédients

- 1 céleri-rave
- 2 pommes
- 1 échalote
- 20 grammes de beurre
- 1 litre de bouillon de légumes
- 15 centilitres de crème liquide
- 1 pincée de piment d'Espelette
- Sel - Poivre
- 1 filet d'huile de noisette
- Noisettes concassées

Préparation

- Éplucher, laver et couper le céleri et les pommes : plus les morceaux seront petits et plus la cuisson sera rapide.
- Éplucher et émincer finement l'échalote.
- Faire colorer le beurre en noisette dans une sauteuse.
- Ajouter l'échalote et les morceaux de céleri et de pommes.
- Laisser cuire 2 minutes à feu doux.
- Couvrir à hauteur de bouillon de légumes (1 cm au-dessus) et laisser cuire pendant 40 minutes.
- Couvrir avec un papier sulfurisé perforé en son centre pour une cuisson à l'étouffée.
- À la fin de la cuisson, égoutter et réserver le jus de cuisson.
- Passer au moulin à légumes, puis au Blender pour obtenir un velouté.
- Ajouter la crème, le piment d'Espelette et mélanger.
- Ajouter le jus de cuisson jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.
- Saler. Poivrer.
- Dresser dans des petits ramequins, ajouter un trait d'huile de noisettes et saupoudrer de noisettes concassées.