

Velouté de céleri

CUISIMAGES

Réf :
1807

Type :
Potages

Préparation :
10 min
Repos:

Cuisson :
20 min

Coût :


Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 4 personnes

- Feuilles d'une botte de céleri
- 2 à 3 pommes de terre
- 100 ml de crème liquide
- Sel et poivre



Epluchez les pommes de terre et coupez les en cubes, puis plongez les dans 1 litre d'eau bouillante.



Lavez le céleri, puis séparez les tiges (ou ce qu'il en reste) des feuilles.



Retirez les filaments des tiges.

Coupez le céleri en tronçons.



Ajoutez le céleri aux pommes de terre, les tiges coupées ainsi que les feuilles.



Mélangez et laissez cuire encore 10 à 15 min.

Mixez les légumes.

Salez et poivrez puis ajoutez la crème liquide.

Réchauffez encore 2 min sur feu modéré avant de servir.



Conseils
Variante
Vin