Velouté de céleri-rave et pomme

Le céleri-rave et la pomme s'accordent à merveille dans ce velouté subtil, à la fois herbacé et légèrement sucré. Une soupe élégante pour recevoir.

4 personnes	15 min préparation	25 min cuisson	40 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 600 g de céleri-rave épluché
- 1 pomme golden
- 1 oignon
- 15 g de beurre
- 600 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille
- 80 ml de crème liquide

Préparation

1. Couper le céleri-rave en cubes et la pomme en quartiers épépinés.
2. Mettre l'oignon et le beurre dans le bol et hacher.
   5 sec / vitesse 5
3. Faire revenir.
   3 min / 100°C / vitesse 1
4. Ajouter le céleri, la pomme, l'eau et le bouillon, puis cuire.
   22 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Ajouter la crème et mixer.
   1 min / vitesse 10
6. Servir avec quelques dés de pomme crue.

Le conseil de Tiha
Arrose le céleri épluché de jus de citron pour qu'il ne noircisse pas en attendant.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.