

Céleri rave au curry

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 céleri rave
- 20cl de crème fraîche liquide
- Sel, Poivre du moulin
- 75cl de bouillon de volaille
- 1 c à café de curry en poudre

Préparation :

- Eplucher et laver le céleri.
- Le couper en dés.
- Jeter les dés dans le bouillon de volaille et porter à ébullition.
- Couvrir et laisser cuire à feu moyen jusqu'à ce que le céleri soit tendre (environ 15mn).
- Mixer pour obtenir un velouté homogène.
- Ajouter la crème et le curry.
- Saler et poivrer.
- Mélanger, goûter et rectifier éventuellement l'assaisonnement en sel et poivre.

Bon appétit !