



Velouté de céleri rave Coco



Une délicatesse crémeuse et subtile en bouche.

Ingrédients :

<i>900 gr de céleri rave (1 boule)</i>	<i>1l de bouillon de volaille (1l d'eau et 3 cubes)</i>
<i>2 échalotes</i>	<i>3 poivrons long rouge</i>
<i>20 gr de beurre</i>	<i>100 gr de pois gourmand</i>
<i>200 gr de carottes</i>	<i>1 ravier de champignons Enoki</i>
<i>1l de lait de coco</i>	<i>Poivre et sel suivant goût</i>

Préparation :

Éplucher le céleri et les carottes . Tailler en gros cube le céleri et les carottes en rondelle.

Détailler les poivrons en lamelle et garder le dernier à détailler en petit cube pour la finition.

Détailler les pois gourmands en tronçon pour former une sorte de losange, ceci est pour la finition du velouté.

Faire revenir les échalotes émincées dans le beurre.

Ajouter les dés de céleri, les carottes et les poivrons faire cuire une dizaine de minutes pour que vos légumes soient fondants.

Parsemer les cubes de bouillon sur toute la poêlée, mélanger puis recouvrir avec l'eau.

Cuire à couvert pendant +/-20 minutes

Mixer le tout pour obtenir un produit semi lisse, homogène. Le mélange sera très épais.

Ajouter le lait de coco par à coup et continuer de mixer, vous obtiendrez un mélange ultra lisse et crémeux. Laisser mijoter 5 minutes.

Vérifier l'assaisonnement, et ajouter sel et poivre, goûter à nouveau.

Finir le velouté avec l'ajout des poivrons, pois de sucre et Enoki.

Laisser à nouveau mijoter 5 minutes.

Voilà, bonne dégustation.

Info conseil : *Si vous préparez ce velouté la veille, il devra être conservé au frais.*

Dans ce cas , il est préférable d'ajouter les poivrons, pois de sucre et Enoki, le jour même pour garder un certain croquant.

Pour les amateurs du curry une cuillère à café peut être ajoutée avec le lait de coco. Penser que le goût du curry s'amplifiera à chaque réchauffement.