



---

## *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.*