



VELOUTE DE CELERI-RAVE AU CURRY

Pour 4, il faut :

- un demi céleri-rave
- une petite carotte
- une gousse d'ail émincée
- une demi-cuillère à café de poudre de curry
- 70 cl d'eau
- 2 cubes de bouillon de volaille (ou de poule-au-pot, c'est ce que j'avais)
- 15 cl de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- du sel et du poivre

Peler le céleri-rave, le laver et le couper en cubes.

Peler, laver et couper la carotte en dés.

Faire bouillir l'eau.

Faire revenir dans une grande casserole l'ail et la carotte dans l'huile d'olive. Saupoudrer de curry et laisser cuire quelques instants.

Ajouter les cubes de céleri et laisser à nouveau cuire un peu avant de verser l'eau bouillante et les deux cubes de bouillon. Mélanger le tout et laisser mijoter 20 à 30 minutes.

Mixer pour obtenir un velouté à tenir au chaud jusqu'au moment de servir. Là, ajouter la crème fraîche, mixer de nouveau puis saler et poivrer avant de présenter à table.