

Velouté de Céleri rave à l'huile de Homard

Ingrédients de la recette : (pour 6 assiettes ou 6 bols marmite)

- 1 céleri rave environ 400g
- 3 pommes de terre environ 200g
- 1 sachet de bouillon Ariaké variété Légumes ou Thaïe
- 70cl eau
- 3 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 cuil. à café de sel et 3 tours de moulin à poivre

Préparation de la recette au Thermomix

1. Etape 1 : faire infuser votre sachet bouillon (10 minutes dans 70cl d'eau bouillante)
2. Etape 2 : éplucher le céleri et les pommes de terre, les couper en cube, et mettre le tout avec un filet d'huile d'olive dans le bol, 30 secondes à vitesse 6.
3. Etape 3 : ajouter votre bouillon, le sel, le poivre et programmer 30 minutes, vitesse 1 à 100°C. A la fin de cuisson, vérifier l'assaisonnement et ajouter la crème fraîche, mixer 10 secondes et dresser chaud sans attendre vos assiettes, finir par le dressage de votre velouté avec 1 bonne cuil. à soupe d'huile de Homard et une pluche de cerfeuil sur chaque assiette.

Bon appétit !