



Céleri velouté

à la courge Butternut

Ingrédients :

- Un céleri rave
- Une courge Butternut
- Un oignon éventuellement
- 6 feuilles de Laurier noble (ou 1 c. à s. en poudre)
- 1 c. à c. de gros sel de mer
- 1 c. à s. de purée de Cacahuètes
- Eau

Réalisation :

- Après avoir brossé, lavé voire épluché, la boule de **céleri**, **éplucher** également la **courge** (en la coupant en plusieurs morceaux au préalable, il est plus simple de l'éplucher) puis l'**oignon**.
- **Détailler** les légumes en morceaux (plus ils sont petits, plus la cuisson est rapide).
- Les mettre dans un grand **faitout** et y **joindre** le **Laurier** et le **sel**.
- **Ajouter** de l'**eau** mais sans recouvrir les légumes (laisser environ 4 cm sans eau).
- **Incorporer** la **purée de cacahuètes** et **mixer**.
- Si le velouté n'est pas assez liquide, rajouter un peu d'eau.
- **Déguster !**

Et pourquoi ne pas servir avec des éclats de cacahuètes parsemé dessus ?

*Bien sûr, les proportions sont ajustables
en fonction de la quantité désirée !*

*La purée de cacahuètes peut être remplacée par une autre purée
d'oléagineux ou par de la crème fraîche, selon les envies, et le Laurier par
des clous de Girofle... je vous laisse imaginer et créer...*

Aurelie Boucherie

www.theraneo.com/

aurelie-b

06.42.57.84.31

