

## VELOUTE DE TOPINAMBOURS ET CELERI RAVE

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)

Facile	Coût faible
Préparation : 30 minutes	Cuisson : 35 minutes
Pour 4 personnes	1 cocotte, 1 mixeur

### **Ingrédients :**

500 gr de topinambours

1 oignon

1 gousse d'ail

Huile d'olive

1 litre bouillon de poule

1 céleri-rave

Feuilles de céleri ou jeunes pousses

Crème fraîche

Sel et poivre

### **Préparation :**

1 - Peler les topinambours et les plonger dans de l'eau froide. Les couper en 3 morceaux environ. Réserver.

2 - Peler et hacher l'ail et l'oignon.

3 - Peler et couper le céleri rave en petits carrés.

4 - Dans une cocotte, attendrir l'oignon et l'ail dans l'huile. Ajouter le bouillon, les topinambours et le céleri-rave. Porter à ébullition. Couvrir et laisser mijoter environ 35 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres. Saler et poivrer.

3 - Mixer, ajouter une cuillère de crème fraîche et servir le velouté en décorant de feuilles de céleri ou de jeunes pousses.