

## VELOUTE DE CELERI RAVE ET PATATE DOUCE

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

Facile	Coût faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 25 minutes
Pour 4-6 personnes	1 cocotte, 1 mixeur

### ***Ingredients :***

1 céleri-rave  
2 patates douces  
1-2 blancs de poireau  
1 cube de bouillon  
Eau  
Huile d'olive  
sel, poivre du moulin  
Crème fraîche

### ***Préparation :***

1 - Peler, laver et couper le céleri rave et les patates douces en morceaux. Détailler, laver et trancher les poireaux en rondelles.  
2 - Dans une cocotte, faire revenir à l'huile d'olive le céleri-rave, les patates douces et le poireau 3 minutes, à couvert.  
3- Couvrir d'eau et ajouter le cube de bouillon puis porter à ébullition. Saler et poivrer. Réduire le feu à moyen-doux et laisser mijoter pendant 20 minutes, à couvert, en mélangeant de temps en temps.  
4 - Mixer la préparation, servir dans les assiettes et ajouter une cuillère de crème fraîche.