

Velouté de céleri branche au curry, brunoise de pomme



Ingrédients :

- 1 pied de céleri branche environ 600g
- 1 oignon
- 1 pomme ferme
- ½ citron
- 10 cl de crème liquide de préférence
- 20 g de beurre
- 1 c à c de curry
- 1 grosse pincée de sel
- 1.5 l d'eau

Les étapes

Séparer les tiges de céleri du pied. Les laver. Oter à l'économe les fibres extérieures les plus dures. Réserver quelques feuilles pour la décoration. Ciseler les tiges et les feuilles.

Eplucher et hacher l'oignon.

Dans un fait-tout, faire chauffer le beurre puis y faire dorer l'oignon. Verser ensuite le céleri ciselé. Saupoudrer de curry et bien mélanger. Verser l'eau puis le sel. Faire cuire à feu moyen environ 20 min.

Pendant ce temps, peler la pomme et la tailler en très petits dés (ou en bâtonnets). Les citronner pour éviter qu'ils ne s'oxydent.

Mixer le velouté. Crémer (verser la crème et mélanger).

Servir le velouté décoré de feuilles de céleri, d'une pointe de curry et de dés de pomme.

Source : <https://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/en-cuisine/recettes/veloute-de-celeri-branche-au-curry-brunoise-de-pomme>