

Velouté de céleri rave

Ingrédients

1 céleri rave
Crème fraîche
Épices
Crevettes grises



Préparation

Choisissez un **céleri** pas trop grand.

Nettoyez l'extérieur du céleri à l'aide d'une brosse à légumes.

Préchauffez le four à 70° et placez le céleri entier dans le four pendant 7 heures (*suivant la grosseur*).

Vérifiez la cuisson en piquant avec une fine aiguille ou pique à brochettes (*il scinde en fin de cuisson*).

Coupez le dessus et videz le céleri à l'aide d'une cuillère en laissant une fine paroi.

Réalisez votre velouté en y ajoutant un peu de **crème fraîche** et **épices** selon vos goûts.

Servez dans de petites verrines et garnissez de quelques **crevettes grises**.

Bon appétit !



Testée et
Approuvée !

