



Velouté de pommes de terre et CELERI RAVE

Pour 4 personnes



Ingrédients

- 4 pommes de terre
- 1 demi-céleri rave
- 1 litre de lait
- 1 petit morceau de gingembre
- 1 gousse d'ail
- 1/2 oignon
- deux cuillères à soupe de moutarde
- quelques amandes effilées
- sel, poivre

Préparation

Laver, peler et couper en petits morceaux les pommes de terre et le céleri rave. Mettre à cuire le tout dans une grande casserole. Rajouter l'oignon et l'ail émincés avec le gingembre épluché et coupé en petits morceaux. Ajouter le lait, couvrir et laisser mijoter 35 minutes à feu doux.

Mouliner la soupe, saler, poivrer et ajouter et 2 cuillères de moutarde.

Servir chaud avec quelques amandes effilées grillées en guise de décoration.

Source : 750gramme