



Crème de CELERI et POIRE au bleu

pour 4 personnes

Ingrédients

1 petite boule de céleri rave
2 poires
75 cl de bouillon de volaille
50 g de fourme d'Ambert
15 cl de crème liquide (30% de matière grasse)
½ bouquet de ciboulette
Sel, poivre



Préparation (15 min + 15min de cuisson)

La chantilly

Dans un saladier (de préférence bien froid : 5 minutes au réfrigérateur) battre la crème liquide jusqu'à ce qu'elle épaississe (en dessous la chantilly de monte pas). Finir pas incorporer sel, poivre et la ciboulette finement ciselée. Réserver au réfrigérateur.

La crème

Laver, peler et découper le céleri et les poires en cubes. Dans une casserole, porter à ébullition les aliments dans le bouillon de volaille. Dès que l'eau boue, couvrir et laisser cuire doucement pendant 15min. Lorsque le tout est bien tendre, mixer.

Servez la crème au céleri aux poires accompagné de de fourme d'Ambert et décoré de sa chantilly aux herbes !