

## Velouté de Céleri-Rave et Poireaux

*Pour 8 personne(s)  
Temps de préparation: 1 heure*

### Ingrédients:

- POIREAUX ENTIERS	600 g
- CELERI	400 g (rave)
- BOUILLON DE LÉGUMES	750 ml (1 cube)
- EAU	500 ml
- CREME FRAICHE	80 ml
- BEURRE DE CUISSON	
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Nettoyez et émincez les poireaux.
- Epluchez et coupez le céleri en dés de 1-2 cm.
- Chauffez le beurre et l'huile dans une casserole.
- Faites-y revenir doucement les poireaux jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Ajoutez les morceaux de céleri.
- Versez le bouillon et l'eau. Salez et poivrez.
- Portez à ébullition puis baissez le feu, couvrez et laissez mijoter 40 minutes.
- Passez le tout au mixer. Ajoutez la crème et rectifiez l'assaisonnement.
- Si le velouté est trop épais, ajoutez un peu d'eau.