

Velouté de Céleri Rave Crèmeux au Roquefort et Noix

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CÉLERI RAVE	1.2 kg
- EAU	1.5 litres
- BOUILLON DE LÉGUMES	2 cubes
- CERNEAU(X) DE NOIX	75g + qq. cernaux
- ROQUEFORT	125-150g
- CRÈME FRAÎCHE	100 ml
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et coupez le céleri en dés.
- Placez-les dans une grande casserole avec l'eau et les cubes de bouillon. Salez.
- Portez à ébullition puis poursuivez la cuisson environ 20 minutes jusqu'à ce que le céleri soit tendre.
- Mixez les 75g de noix au Monsieur Cuisine, 5 secondes sur Turbo.
- Coupez le Roquefort en dés.
- Lorsque le céleri est prêt, ajoutez les noix concassées, les dés de Roquefort et la crème fraîche. Salez et poivrez.
- Mixez (en deux fois) le velouté au Monsieur Cuisine 1 min 30 sec/vitesse 7-10.
- Transvasez dans une autre casserole.
- Réchauffez doucement le potage.
- Servez le velouté avec quelques cerneaux de noix concassés.

