aux petits légumes
Aude & Alexandre Mornas • Maraîchage Bio

Velouté de céleri à la châtaigne

INGRÉDIENTS

1 céleri rave
1 petit bocal de châtaignes
2 oignons
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel
Poivre

RECETTE

Éplucher le céleri et couper le en cubes. Émincer les oignons. Faire suer le céleri et les oignons avec l'huile d'olive et le sel dans une casserole. Couvrir d'eau, ajouter une pincée de poivre et porter à petite ébullition pendant 25 minutes. Mixer parfaitement pour obtenir un velouté lisse.
Ajouter les châtaignes et laisser mijoter 10 minutes puis mixer à nouveau en gardant quelques éclats de chataigne.

BONNE DÉGUSTATION

Aude, votre maraîchère bio