aux petits légumes
Aude & Alexandre Mornas • Maraîchage Bio

Velouté de céleri à l'indienne

INGRÉDIENTS

1 céleri rave
2 carottes
2 pommes de terre
2 oignons
2 cuillères à soupe d'huile de coco
5 gousses d'ail
3 cm de gingembre frais
1 cuillère à café de curcuma
1/2 bouquet de coriandre
1 cuillère à café de sel
1 boite de lait de coco

RECETTE

Éplucher les carottes, les oignons, les pommes de terre et le céleri et les couper grossièrement. Éplucher et hacher l'ail et le gingembre. Faire suer tous les légumes y compris l'ail de gingembre avec l'huile de coco et le sel dans une casserole. Ajouter le curcuma et couvrir d'eau. Porter à petite ébullition pendant 25 minutes. Mixer parfaitement pour obtenir un velouté lisse.
Ajouter le lait de coco et laisser mijoter 10 minutes pour qu'il fonde puis ajouter la coriandre et mixer à nouveau en conservant la taille de découpe des feuilles de coriandre que vous souhaitez.

BONNE DÉGUSTATION

Aude, votre maraîchère bio