

# Velouté de céleri à la mimolette

---

## INGRÉDIENTS

---

1 céleri rave  
1 oignon  
40g vieille mimolette  
15cl crème liquide  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
1/2 cuillère à café de noix de  
muscade  
1/2 cuillère à café de sel Poivre



---

## RECETTE

---

Éplucher le céleri et couper le en cubes. Émincer l'oignon. Faire suer l'oignon et le céleri avec l'huile d'olive et le sel dans une casserole. Couvrir d'eau, ajouter une pincée de poivre et la noix de muscade et porter à petite ébullition pendant 25 minutes. Ajouter la crème et la mimolette. Mixer parfaitement pour obtenir un velouté lisse.

**BONNE DÉGUSTATION**

Aude, votre maraîchère bio

**Retrouvez-nous sur le marché de Chartres le mercredi matin de 8h à 13h (boulevard Chasles) et le samedi matin de 8h à 13h (place Billard).**

**Vente à la ferme le vendredi de 16h30 à 18h30 au 4 rue Pasteur 28630 Sours.**

**Toute les infos sur notre site [www.auxpetitslegumes.com](http://www.auxpetitslegumes.com) ou sur Facebook [@auxpetitslegumes](https://www.facebook.com/auxpetitslegumes)**