

Velouté de céleri

Pour 6 personnes

- ❖ 400 gr. de céleri branche
 - ❖ 200 gr. de pommes de terre
 - ❖ 200 gr. de poireaux
 - ❖ 3 oignons
 - ❖ 2 cubes de bouillon de volaille + 1 litre d'eau
 - ❖ Sel, poivre, huile d'olive
- (crème fraîche, noix de muscade, pluches de cerfeuil)

Faire chauffer l'huile dans une cocotte, faire fondre les oignons, puis le poireaux et le céleri émincés.

Verser le bouillon, puis les pommes de terre en dés.

Cuire sous pression 8 minutes.

Mixer et servir chaud.

On peut ajouter des pluches de cerfeuil, 1 cuillère à soupe rase de crème fraîche ou un peu de noix de muscade.