

# Velouté de céleri branche au curry

## Ingrédients

1 petit pied de céleri branche (600g)

1 oignon

1 pomme Granny Smith

½ citron

10cl de crème liquide

20g de beurre

1c à café de curry

1 grosse pincée de sel

1,5l d'eau



## Préparation

Séparer les tiges de céleri du pied. Les laver. Ôter à l'économe les fibres extérieures les plus dures. Réserver quelques feuilles pour la décoration. Ciseler les tiges et les feuilles.

Éplucher et hacher l'oignon. Dans un fait-tout, faire chauffer le beurre puis y faire dorer l'oignon. Verser ensuite le céleri ciselé. Saupoudrer de curry et bien mélanger. Verser l'eau, puis le sel.

Faire cuire environ 20mn.

Pendant ce temps, peler la pomme et la tailler en très petits dés ou en bâtonnets. Les citronner pour éviter qu'ils ne s'oxydent. Mixer le velouté, verser la crème et mélanger.

Servir le velouté, décoré de feuilles de céleri d'une pointe de curry, et de dés de pommes.

## Astuce du chef

Conseil: ce velouté possédant un goût très typé, les papilles délicates préféreront l'adoucir en ajoutant 2 pommes de terre à purée et 50cl d'eau au moment de la cuisson du céleri.