

Ingrédients

15 ml (1 c. à soupe) de beurre
15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
2 gousses d'ail finement hachées
1 oignon moyen émincé
1 branche de céleri, en dés
500 ml (2 tasses) de céleri-rave, pelé et coupé en dés
1 tasse de patates douces, pelées et coupées en dés
10 ml (2 c. à thé) de sel de céleri
1 litre (4 tasses) de bouillon de poulet
125 ml (½ tasse) de crème 35% ou champêtre 15%
Sel et poivre du moulin au goût

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Nombre de portion : 4 à 6

Préparation

Dans une casserole à fond épais, faire fondre le beurre dans l'huile. Faire dorer l'ail et l'oignon 5 minutes. Saler et poivrer au goût.

Ajouter les autres légumes et le sel de céleri. Faire dorer 5 minutes à feu moyen.

Mouiller avec le bouillon et laisser mijoter à feu moyen doux pendant 15 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

À l'aide du mélangeur, transformer le tout en un beau velouté lisse et onctueux. Remettre dans une casserole, ajouter la crème et rectifier l'assaisonnement. Faire chauffer et servir fumant.

Une recette de notre chef épicurien
Jean-François Plante



Velouté au duo de céleri

VALMONT

Depuis 1958