

# Velouté de céleri branche au curry, brunoise de pomme

Prép 15 mn – cuisson 20 mn

4 personnes

1 petit pied de céleri branche (600 g)	10 cl de crème liquide
1 oignon	20 g de beurre
1 pomme Granny Smith	1 c à c de curry
½ citron	1 grosse pincée de gros sel
1,5 L d'eau	

Laver les tiges de céleri du pied. Oter les fibres extérieures les plus dures. Réserver quelques feuilles pour la décoration. Ciseler les tiges et les feuilles. Eplucher et hacher l'oignon. Faire dorer l'oignon. Verser ensuite le céleri ciselé. Saupoudrer de curry et bien mélanger. Verser l'eau puis le sel. Faire cuire à feu moyen environ 20 min. Pendant ce temps, tailler la pomme en très petits dés. Les citronner. Mixer le velouté. Crémer (verser la crème et mélanger). Servir le velouté décoré de feuilles de céleri, d'une pointe de curry et de dés de pomme.

## Soupe de fanes de radis Cuisson 30 mn

fanés de 2 bottes de radis (si pas assez avec qq feuilles blettes)	1 litre de bouillon de poule
2 gros oignons	1 jaune d'oeuf
100 gr de pomme de terre	2 cuill soupe crème fraîche ou soja
1 courgette	2 cuill soupe de jus de citron
20 gr de beurre	sel, poivre, muscade

Faire fondre le beurre et faites y revenir les 2 oignons émincés pendant 5 mn. Ajoutez ensuite la courgette non épluchée coupée en dés, les fanes, les cubes de pomme de terre. Mélangez. Versez le bouillon, salez et laissez cuire pendant 30 mn. Mixez l'ensemble, liez avec un jaune d'oeuf et la crème fraîche. Rajoutez le jus de citron. Réchauffez à feu doux avec poivre et muscade. Servir avec tranches de pain grillé

## Potage navets et carottes au lait de coco

Prép 10 mn – cuisson 25 à 30mn

4 à 6 portions

- 1 gros oignon émincé	- 250 gr de navet en dès
- 1 cs de beurre	- 125 gr de carottes en dès
- 750 ml bouillon de volaille	- 250 gr pomme terre en cubes
- 1 boîte lait de coco	- 20 cl crème à 15 %
- sel, poivre.	

Faire suer les oignons avec une noisette de beurre. Déglacer avec le bouillon de volaille et de lait de coco. Ajouter les navets, carottes, pomme de terre. Saler et poivrer. Porter à ébullition, cuisson pendant 20 à 25 mn. Mixer, crémer et servir