



www.lesjardins-potagersdeshardines.bio



Les Jardins-Potagers des Hardines

Velouté de céleri-branche aux noisettes

Ingrédients pour 4 personnes

500 g	céleri branche
1	oignon
40 g	noisette
800 ml	eau
4 cuillères à soupe	fromage blanc
	thym et laurier
	sel et poivre

Préparation 15 mn, cuisson 25 mn

Laver les branches de céleri et couper les en tronçons, (conserver quelques feuilles pour la décoration)

Eplucher et hacher l'oignon

Bouillir l'eau avec le thym, le laurier, sel et poivre

Ajouter le céleri et l'oignon et laisser cuire 25 min

Mixer le velouté

Ajouter le fromage blanc et fouetter le velouté pour le rendre mousseux

Hacher grossièrement les noisettes

Décorer avec les feuilles de céleri