



www.lesjardins-potagersdeshardines.bio



Les Jardins-Potagers des Hardines

Velouté de panais, céleri-rave et noisette

Ingrédients pour 4 personnes

500 g	céleri-rave
300 g	panais
700 g	eau
200 g	lait de riz
1 cuillère à soupe	purée de noisette
	sel, poivre

Préparation 5 mn, cuisson 25 mn

Eplucher les légumes et les couper en morceaux

Placer dans une casserole avec l'eau

Cuire à couvert jusqu'à ce que les légumes soient tendres (25 minutes environ)

Mixer la préparation en ajoutant le lait de riz et la purée de noisette

Mixer jusqu'à l'obtention d'un velouté onctueux

Rectifier l'assaisonnement