



[www.lesjardins-potagersdeshardines.bio](http://www.lesjardins-potagersdeshardines.bio)



Les Jardins-Potagers des Hardines

## Velouté de topinambour et de céleri-rave

### Ingrédients pour 6 personnes

|                     |                           |
|---------------------|---------------------------|
| 650 g               | topinambour               |
| 400 g               | céleri-rave               |
| 1                   | oignon                    |
| 1 gousse            | ail                       |
| 2 cuillères à soupe | huile d'olive             |
| 1 l                 | eau                       |
| 1                   | cube de bouillon de poule |
|                     | sel, poivre               |

### Préparation 15 mn, cuisson 35 mn

Bouillir l'eau et ajouter le cube de bouillon de poule

Hacher la gousse d'ail et l'oignon

Peler et couper en cubes le céleri-rave

Peler les topinambours et les plonger dans de l'eau froide, les couper en 3 morceaux environ puis réserver

Attendrir l'oignon et l'ail dans l'huile dans une casserole

Couvrir le topinambour et le céleri-rave avec le bouillon

Porter à ébullition

Couvrir et laisser mijoter environ 35 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres

Réduire en purée lisse

Ajouter du bouillon au besoin

Saler et poivrer