



PURE KÔSAN

Velouté de céleri-rave et racine de persil



Ingredients pour 10 pers

1200 g céleri rave
350 g racine de persil
350 g panai
2400 ml de lait (*boisson de soje nature*)
500 ml bouillon de légumes
150 g de beurre salé
500 ml crème fraîche (*de soja cuisine*)
3 cs crème aigre (*Go On Alpro*)
1 cc poudre de curry
2 brins de thym
2 branches de romarin
1 persil
poivre & sel
chili mélange

Preparation

Peler le céleri-rave, le panai et les racines de persil. Coupez-les en morceaux. Faites chauffer le lait avec le bouillon de légumes sur le feu et laissez cuire les légumes dedans. Pour plus de saveur, ajouter une branche de thym et une branche de romarin. Laissez mijoter pendant 20 minutes à feu doux.

Ajoutez une noix de beurre, de la crème et une pincée de curry à la soupe de céleri-rave. Enlever le brin de thym et le brin de romarin. Ensuite, mixer la soupe jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Assaisonner au goût avec du sel et du poivre.

Avant de servir; ajouter une 2 à 3 cs de crème aigre et décorer avec quelque feuilles de persil et le mélange de chili.