

Velouté de céleri-rave, châtaignes et potimarron

La recette de Clea pour SATORIZ, proposée par Chantal

Préparation 15 mn

Cuisson 30 mn

1 oignon rouge

2 c à soupe d'huile d'olive

400 g de céleri-rave

400 g de potimarron avec la peau mais évidé

1 cube de bouillon de légumes

150 g de châtaignes cuites

En option 100 ml de crème liquide (végétale ou animale)

Peler et émincer l'oignon. Faire revenir dans l'huile d'olive, dans un grand faitout. Ajouter le céleri-rave et le potimarron en gros cubes. Couvrir d'eau à hauteur, porter à frémissement et ajouter le cube de bouillon. Couvrir et laisser mijoter sur feu doux pendant 25 mn. Ajouter les châtaignes, saler et poivrer légèrement. Transvaser dans un mixeur, ajouter la crème et mixer longuement pour obtenir une consistance veloutée. Servir chaud.

Remarque

Sans crème, c'est également délicieux.