

CRÈME DE CÉLERI ET DE POMME AUX NOIX

INGREDIENTS

Pour 2 personnes

1 échalote hachée

Beurre pour étuver

100 g de céleri-rave paré,
coupé en petits dés

100 g de pomme parée,
coupée en petits dés

3-4 dl de bouillon de légumes

1 dl de crème entière

2 pincées de sucre

1/4 cc de curry en poudre

Sel, poivre, noix de muscade râpée

Quelques fines lamelles de pomme

2 cs de cerneaux de noix grossièrement hachés



PREPARATION

1 Etuver l'échalote dans le beurre écumant. Ajouter les petits dés de céleri et de pomme. Poursuivre brièvement la cuisson.

2 Arroser de bouillon jusqu'à affleurement et poursuivre la cuisson à couvert sur feu modéré jusqu'à ramollissement complet. Laisser légèrement refroidir, puis réduire en purée.

3 Remettre dans la casserole et ajouter autant de bouillon que nécessaire pour parvenir à une consistance onctueuse. Porter au seuil d'ébullition sans laisser bouillir. Ajouter la crème et assaisonner.

4 Verser dans des assiettes creuses chaudes. Garnir de lamelles de pomme et parsemer de cerneaux de noix.