

Velouté de céleri et croûtons au citron

Ingrédients

Pour 4 personnes

250 g de céleri, coupé en morceaux
1 pomme de terre (env. 100 g), coupée en morceaux
5 dl de bouillon de légumes
5 dl de lait
4-5 petites fanes de céleri
poivre du moulin

croûtons au citron:

2 tranches de tresse, coupées en petits dés beurre à rôtir
ou crème à rôtir
1 citron, zeste râpé

quelques petites feuilles de céleri et zestes de citron pour
décorer



Préparation

1. Cuire le céleri et la pomme de terre dans le bouillon et le lait. Réduire en purée avec les fanes de céleri, assaisonner.
2. Croûtons: dorer les dés de tresse dans le beurre à rôtir. Ajouter le zeste de citron, mélanger et en garnir le velouté. Décorer.

Remplacer les fanes de céleri par du persil plat.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 201 kcal; protéines: 8 g; lipides: 10 g; glucides: 20 g.