

## 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.