

VELOUTE de CELERI au ROQUEFORT

Temps total : 40 min – Préparation 10 min – Thermomix : 30 min – 4 portions

- 1 oignon épluché et coupé en 2
- 70 g de carottes épluchées et coupées en morceaux
- 15 g d'huile
- 600 g de céleri-rave épluché et coupé en morceaux
- 700 g de bouillon de légumes ou 700 g d'eau et 1 cube de bouillon
- 200 g de crème liquide (ou crème de soja ou de riz)
- 1 c. à café de sel – poivre
- 100 g de roquefort ou autre fromage bleu, coupé en morceaux

1 – Mettre l'oignon et la carotte dans le bol, et hacher **5 sec / vitesse 5**. Racler les parois du bol avec la spatule.

2 – Ajouter l'huile, et rissoler **8 min / Varoma / vitesse mijotage. sans le gobelet.**

3 – Ajouter le céleri et le bouillon de légumes, cuire **20 min / 100° / vitesse 2**. Puis mixer **1 min / vitesse 10 en augmentant progressivement la vitesse.**

4 – Ajouter la crème, le sel, le poivre, 25 g de roquefort, puis mixer **10 sec / vitesse 4**.

5 – Servir chaud parsemé de petits morceaux du roquefort restant.

Mon conseil : Si ce velouté vous semble trop épais, ajoutez 100 g d'eau à l'étape 4 et mixez à nouveau **10 sec / vitesse 4**.

Pour un velouté plus doux, vous pouvez cuire le céleri dans du lait.

Avec les petits dés de roquefort, vous pouvez parsemer le velouté de noisettes grillées concassées ou de peluches de persil plat.

Val. nut. par portion : 1399 kJ et 337 kcal – Protides : 9 g – Glucides : 9 g – Lipides : 30 g