

<http://www.amap-court-circuit.org/spip.php?article21>



VELOUTE de CELERI au Bleu d'Auvergne

- Recettes -

Publication date: mercredi 26 janvier 2011

Copyright © AMAP Court-Circuit Saint-Denis - Tous droits réservés

pour 4 personnes :



- 1 boule de céleri-rave
- 150g de bleu d'Auvergne
- 2 oignons
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1l d'eau
- Sel, poivre.

Eplucher le céleri, le couper en morceaux. Eplucher les oignons et les émincer. Faire revenir les oignons dans un peu d'huile d'olive, à feu doux et à couvert, jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides, en remuant de temps en temps. Ajouter les morceaux de céleri et l'eau. Saler légèrement.

Couvrir et porter à ébullition puis réduire le feu et laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que le céleri soit bien tendre (environ 25 minutes)

Retirer du feu et ajouter les trois quarts du fromage. Mixer finement et rectifier l'assaisonnement. Couper le reste du bleu d'Auvergne en tout petits morceaux et les ajouter au moment de servir.

On peut également proposer des croûtons.