

Velouté de fenouil et céleri-rave



“ Une recette puisée chez [Michèle du blog Croquant Fondant Gourmand](#). Vue la température actuelle... cette soupe est la bienvenue! ”

Les Ingrédients :

(Pour 2 à 4 personnes) :

- 1 [poireau](#)
- 1 belle [pomme de terre](#)
- 1 beau [céleri rave](#)
- bulbe de [fenouil](#)
- 500 ml de lait
- 250 à 500 ml d'eau
- [Ciboulette](#)
- [Citron](#)
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Les Étapes :

Rincez le poireau et le fenouil que vous émincez par la suite. Réservez.

Brossez la pomme de terre, épluchez le céleri rave puis coupez-les en cubes.

Dans une casserole, faites revenir les cubes de pomme de terre et de céleri-rave dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez ensuite les poireaux émincés et laissez-les suer quelques minutes tout en remuant. Mouillez les légumes avec le lait et 250 ml d'eau. Assaisonnez. Portez le tout à ébullition puis couvrez. réduisez le feu et laissez frémir pendant 45 minutes.

Mixez finement le tout. Assaisonnez. Ajoutez de l'eau en fonction de la consistance désirée. Rectifiez l'assaisonnement.

Versez la soupe dans des bols ou assiettes creuses, répartissez les rondelles de citron et la ciboulette. Servez sans plus tarder.

Et Que Dire De Plus ?

- L'huile d'olive utilisée ici est celle du [Moulin de Coudoux](#).
- [Michèle](#) l'a servi avec de la crème fraîche, des croûtons de pain, des graines de fenouil et des baies roses.

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/veloute-de-fenouil-et-celeri-rave/>