Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Velouté tiède de céleri-rave, huile chaude aux flocons d'ail et fines herbes

Velouté tiède de céleri-rave, voici une soupe qui raconte l'automne dans une cuillère : racée, suave et légèrement terreuse. La texture onctueuse du céleri-rave mixé se marie ici à la rondeur apportée par des haricots blancs, sans alourdir le bouillon. Juste avant de servir, une huile chaude infusée où les flocons d'Ail et fines herbes - flocons gonflent et libèrent leur parfum d'ail concassé et de persil, apportant une note herbacée fraîche et brillante. C'est une entrée idéale pour un dîner en famille ou un repas convivial : simple à préparer, chaleureuse à l'assiette et gourmande en bouche, elle se sert tiède pour mieux sentir les arômes et la délicatesse des herbes.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**20 min**	**40 min**	**facile**

Ingrédients

- 1 gros céleri-rave (≈900 g), pelé et coupé en cubes
- 1 oignon jaune, émincé
- 1 branche de céleri (facultatif), coupée en petits dés
- 1 boîte de haricots blancs (400 g), égouttée et rincée (≈240 g égouttés)
- 800 ml de bouillon de légumes chaud
- 20 g de beurre ou 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 c. à soupe d'huile d'olive pour l'huile chaude
- 2 c. à café d'Ail et fines herbes - flocons (≈4 g)
- Sel et poivre du moulin
- Quelques brins de ciboulette fraîche pour la finition (optionnel)
- Facultatif: un filet de crème fraîche ou lait végétal pour servir

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Ail et fines herbes - flocons

Scanner pour voir le produit

Préparation

Prépare les légumes: pelez et coupez le céleri-rave en cubes réguliers pour une cuisson homogène. Émince l'oignon et coupe la branche de céleri si utilisée.

Fais fondre le beurre (ou chauffe 2 c. à soupe d'huile) dans une grande casserole à feu moyen. Ajoute l'oignon et laisse suer 5 à 6 minutes sans colorer.

Ajoute les cubes de céleri-rave et la branche de céleri. Remue 3 minutes pour les enrober puis verse le bouillon chaud. Porte à frémissement.

Couvre et laisse mijoter 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que le céleri soit tendre quand on le pique à la fourchette.

Pendant ce temps, prépare l'huile chaude: chauffe doucement 4 c. à soupe d'huile d'olive dans une petite casserole jusqu'à ce qu'elle soit chaude mais non fumante.

Hors du feu, ajoute l'Ail et fines herbes - flocons dans l'huile chaude puis une cuillère à café d'eau tiède et laisse reposer 4 à 5 minutes pour réhydrater les flocons et libérer les arômes.

Quand le céleri est cuit, ajoute les haricots blancs égouttés dans la casserole et mixe le tout au mixeur plongeant ou au blender jusqu'à obtenir un velouté très lisse. Si tu veux une texture ultra-soyeuse, passe au chinois.

Rectifie l'assaisonnement en sel et poivre. Si la soupe est trop épaisse, allonge avec un peu d'eau chaude ou de bouillon.

Verse le velouté tiède dans des assiettes creuses. Nappe de quelques cuillères d'huile chaude aux flocons d'ail et fines herbes, parsème de ciboulette ciselée et, si tu le souhaites, d'un trait de crème.

Sers immédiatement pour profiter de la chaleur de l'huile et de la fraîcheur des herbes.

Le conseil des Épices Curieuses

Fais gonfler les flocons dans l'huile chaude 4 à 5 minutes pour une diffusion plus douce. Mixe les haricots blancs avec le céleri pour obtenir de l'onctuosité sans ajouter de pommes de terre.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit