

# Céleri-rave

---

## Velouté céleri-rave

Ingrédients :	2	poireaux hachés
	½	céleri rave pelé coupé en morceau de 1-2 cm
	½ c. à tb	beurre
	1 c. à thé	huile d'olive
	3 tasses	bouillon poulet
	¼ tasse	crème 15%
		sel et poivre

### Méthode :

- Chauffer l'huile et le beurre dans une casserole. Ajouter les poireaux et faire revenir à feu doux env. 6 minutes. Ajouter le céleri-rave et cuire 2 minutes en brassant. Ajouter le bouillon, porter à ébullition, puis mijoter, à couvert, pendant env. 35 minutes jusqu'à ce que le céleri-rave soit très tendre.
- Réduire la soupe en purée à l'aide d'un pied mélangeur. Ajouter la crème, saler et poivrer. Servir.

# Céleri-rave

---

## Salade de céleri-rave aux pommes et noix

Ingrédients :	½	céleri-rave pelé et râpé
	2	pommes en dés
		noix au goût
	2	yogourts nature
		sel et poivre
		jus de 2 citrons
	1 c. à tb	persil frais haché et de ciboulettes ciselées
	1 c. à tb	moutarde de Dijon
	1	pincée de muscade
	1	échalote ciselée

### Méthode :

- Tailler les pommes en dés et les arroser du jus de un citron.
- Râper le céleri-rave au robot. L'arroser aussitôt du jus de un citron.
- Mettre les pommes et le céleri-rave dans un bol avec les noix.
- Dans un autre bol, fouetter les yogourts avec la moutarde, sel, poivre, la muscade, la ciboulette, le persil et l'échalote. Verser la sauce sur les pommes et le céleri-rave. Mélanger le tout.
- Placer au frigo avec une pellicule plastique jusqu'au moment de servir.

# Céleri-rave

---

## Salade de céleri-rave et vinaigrette mousse à l'érable

Ingrédients :	6oz	céleri-rave en juliennes
	6oz	carottes en juliennes
	4 c. à tb	graines de tournesol
		sel et poivre
	4 c. à thé	huile d'olive
	4 c. à thé	huile de noisette
	3 c. à thé	vinaigre balsamique blanc ou de cidre
	½ tasse	lait
	2 c. à thé	sirop d'érable.

### Méthode :

- Dans un bol, mélanger les légumes avec les graines de tournesol. Saler, ajouter les huiles et le vinaigre.
- Tiédir le lait avec le sirop d'érable et faire mousser avec un pied mélangeur.
- Dresser la salade dans des bols et garnir avec la mousse à l'érable.