



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## **. Velouté de fanes de céleri, carottes au roquefort .**



### *Ingrédients :*

- 1 pomme de terre
- 1/2 oignon jaune
- 2 carottes
- 2 fines lamelles de roquefort
- 600 ml d'eau
- Beurre
- fanes de céleri branche
- Persil, menthe, romarin, ciboulette
- Sel, poivre, curcuma, paprika

- Laver, peler, ciseler, couper en fins morceaux les légumes, la pomme de terre et le 1/2 oignon
- Faire revenir les oignons dans le beurre dans une casserole, laisser blondir légèrement
- Ajouter tous les produits préparés, puis assaisonner des herbes, aromates et épices
- Ajouter l'eau, porter à ébullition pendant 35 minutes à feu moyen, à couvert
- Vérifier qu'il reste toujours de l'eau, mélanger régulièrement, ajouter 1 lamelle de roquefort
- Mixer finement, puis verser dans un bol, décorer d'une fane de céleri
- Décorer de copeaux de roquefort

*Astuce : Velouté plein de saveurs entre le piquant, le sucré, le salé ... ne pas mettre trop de roquefort*

