

## Cappuccino de céleri-rave à la fourme d'Ambert

Les ingrédients pour 6 personnes :

1,2 kg de céleri-rave  
1 poire ( j'en ai mis 2 )  
1 l de lait entier  
150 g de fourme d'Ambert  
15 cl de crème liquide entière  
60 g d'amandes effilées ( c'est un peu beaucoup à mon avis, j'en ai mis moins )  
Noix de muscade  
Sel  
Poivre que j'ai rajouté

Peler poire et céleri et les couper en morceaux. Les mettre dans une casserole haute avec le lait et cuire 30 mn environ à feu doux, en couvrant la casserole au 3/4.

Faire griller à sec les amandes effilées dans une poêle antiadhésive bien chaude en remuant de temps en temps.

Fouetter la crème très froide en chantilly et la réserver au frigo jusqu'au moment du service.

Quand ils sont cuits, retirer les morceaux de céleri et de poire à l'écumoire et les mettre dans le mixer. Mixer finement en rajoutant un peu du lait de cuisson restant pour obtenir une consistance un peu épaisse. J'ai compté environ 20 cl de lait, mais à vous de faire suivant votre idée. Saler et ajouter un peu de muscade râpée. Après avoir goûté j'ai rajouté un peu de poivre.

Répartir le velouté dans des verres ou des tasses et parsemer de copeaux de fourme d'Ambert et d'amandes effilées. Mettre en dernier un flocon de crème chantilly.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>