



CAPPUCCINO POTIMARRON/CELERI

Ingrédients pour 4 personnes :

400 grs de potimarron

200 grs de céleri rave

60 cl de bouillon de volaille (avec un cube de bouillon instantané)

10 cl de crème fraîche liquide

1 cuil. à soupe rase de moutarde forte, 1 cuil. à café de graines de pavot ou de sésame grillé

20 grs de beurre, sel et poivre

Peler le potimarron et le céleri-rave, couper en cubes.

Mettre les légumes dans une cocotte avec le bouillon de volaille et 20 grs de beurre. Cuire pendant 20 minutes à petits bouillons. Rectifier l'assaisonnement et mixer.

Fouetter la crème liquide en chantilly avec la moutarde, saler et poivrer.

Verser le velouté dans des bols, poser une généreuse cuillère de crème sur le dessus et parsemer de graines de pavot ou de sésame grillé.

Blog : maptitcuisine.canalblog.com