

... JUSQU'AU DINER

RECETTE du MARDI 5 mai

Velouté chou de Bruxelles, céleri et poires

INGREDIENTS pour 3/4 personnes :

- 300 g de choux de Bruxelles
- 150 g de céleri rave
- 150 g de poire
- 1 poignée d'amandes effilées
- crème fraîche liquide
- sel, poivre



PRÉPARATION :

- Nettoyer les choux de Bruxelles et les couper.
- Couper le céleri en petit morceaux.
- Peler et couper la poire en morceaux.
- Mettre le tout dans une casserole avec 1 litre d'eau. Saler et cuire une trentaine de mn.
- Mixer et ajouter un peu de crème selon votre goût. Poivrer.
- Torrifier les amandes effilées en les mettant dans une poêle sèche sur feu moyen 3-4 minutes (remuer de temps en temps)
- Servir avec les amandes.



BON APPETIT !