

VELOUTE DE CELERI-RAVE AU FOIE GRAS CAMELISE

[Télécharger la recette](#)

Ingrédients

160 g de foie gras de canard entier
700 g de céleri-rave
1 pomme de terre farineuse (150/200g)
1 oignon
40 g de beurre
20 cl de crème fraîche épaisse
1 cube de bouillon de volaille
2 cuillerées à soupe de vinaigre balsamique
2 cuillerées à soupe de vinaigre de vin de Bordeaux
2 cuillerées à café de sucre
3 pincées de noix de muscade
sel/poivre
baies roses

Préparation

Pour 4 personnes
Temps de préparation 20 minutes
Temps de cuisson 50 minutes

Coupez le foie gras en cubes, les gardez au réfrigérateur couvert d'un film.
Epluchez l'oignon, la pomme de terre et le céleri-rave.
Hachez et faites revenir l'oignon 5 minutes dans 20 g de beurre, ajoutez la pomme de terre en dés et le céleri-rave coupé en morceaux.
Mélangez 5 minutes.
Versez 1,25 l d'eau bouillante additionnée du bouillon de volaille.
Cuisson 30 minutes à partir de l'ébullition.
Passez la soupe au moulin aux légumes grille fine, ou mixez jusqu'à consistance lisse.
Ajoutez la crème, le reste de beurre, la noix de muscade, poivrez/salez si nécessaire.
Gardez sur feu doux 7/8 minutes.
Versez les 2 vinaigres et le sucre dans une poêle, cuire 2 à 3 minutes à la consistance sirupeuse d'un caramel.
Ajoutez les dés de foie gras, mélangez 20 secondes.
Servez le velouté dans des bols ou des verres, en répartissant le foie gras.
Parsemez de baies roses et servez aussitôt.

Source de la recette
Maxi Cuisine novembre/décembre 2016

Commentaires



Excellent velouté pour une occasion festive.
Le céleri-rave est un légume racine, dont la chair blanche est délicieusement parfumée, léger, riche en fibre, vitamines et minéraux.
Le céleri-rave est peu calorique.
La meilleure saison est l'automne.
Pour mon velouté, j'ai doublé les quantités et congelé sans la crème fraîche.
J'ai utilisé mon blender pour mixer.
Je n'ai utilisé que 10 cl de crème fraîche, pour ma part suffisant

Ajouter un commentaire



Mentions légales