

Velouté de céleri-rave aux crevettes

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

300 g de grosses crevettes décortiquées

1 échalote

1 cuillère à soupe d'huile

1 cuillère à café de persil ciselé

1 cuillère à café de ciboulette ciselée

Paprika

Pour le velouté .

1 petite courgette

2 belles pommes de terre

200 g de céleri rave

sel et poivre

muscade

6 cl de crème liquide (facultatif)

Préparation :

-Peler la courgette, ôter les extrémités et les graines du milieu (s'il y en a). La couper en petits dés.

-Laver et peler les pommes de terre. Les couper en petits dés également.

-Peler le céleri-rave, puis le râper finement.

- Mettre tous les légumes dans un faitout, saler, poivrer et muscader. Couvrir d'eau et laisser cuire sur doux 30 à 35 minutes environ. Ajouter un peu d'eau si besoin.

- Peler et émincer l'échalote.

-Emincer la moitié des crevettes.

-Faire chauffer l'huile dans une poêle, y dorer l'échalote, puis ajouter les crevettes et les herbes. Laisser cuire 5 minutes sur feu moyen.

- En fin de cuisson, mixer les légumes avec la crème (ou sans).

- Servir sans attendre en ajoutant au centre de chaque récipient ou assiette des crevettes, puis saupoudrer d'une pointe de paprika.

Conseils :

Savourer bien chaud. Accompagner éventuellement de petits croûtons.