

CÉLERI POMME BRAEBURN CURRY



Ingrédients pour 4 portions

150 g	de céleri bio, épluché et coupé en dés
4 tranches	fines de céleri-rave, séchées au four
1	oignon bio, coupé en dés
20 g	de gingembre frais, haché
2 cs	d'huile
1 cc	de curry jaune en pâte
1 pointe	de safran
250 ml	de bouillon de légumes
1	pomme Braeburn bio
1 cs	de jus de citron
2 tranches	de toast
	Sel
	Poivre du moulin
1 dl	de mousse de lait comme nappage
1	Micro Leaves de petits pois

Faire blondir l'oignon et le gingembre dans un peu d'huile. Ajouter le céleri, le curry, le safran et continuer la cuisson. Mouiller avec le bouillon et mijoter pendant 30 min. Éplucher la pomme, l'épépiner, la couper en tranches et l'arroser de jus de citron. Ramollir le toast dans de l'eau. Juste avant la fin de la cuisson, presser le toast et l'ajouter à la soupe avec la moitié des tranches de pomme, réduire en purée.

Chauffer un peu d'huile et faire sauter les tranches de pomme restantes. Rectifier l'assaisonnement de la soupe, crémer et dresser avec les tranches de pomme, Micro Leaves de petits pois et chips de céleri séchés.