

Le velouté de céleri

Pour 4 personnes

Ingrédients

1 petit pied de céleri-rave; 2 cuillères à soupe bombées de crème de riz; 1 jaune d'œuf; sel, poivre; 1 cube de bouillon de poule.

1. Faire chauffer un litre $\frac{1}{4}$ d'eau. Eplucher le céleri-rave, le couper en tranches très minces. Plonger ces dernières dans l'eau qui bout. Saler, poivrer et mettre le cube de bouillon. Laisser cuire 30 minutes.

2. Passer le tout au mixer. Remettre sur le feu en ébullition. Délayer la crème de riz, dans un verre d'eau tiède. Puis verser ce liquide

dans le bouillon en remuant au fouet. Laisser cuire 5 minutes.

3. Mettre le jaune d'œuf dans la soupière et le fouetter à la fourchette. Verser peu à peu le potage bouillant. Rectifier l'assaisonnement et servir de suite.