 **Velouté de céleri-rave**

[](http://storage.canalblog.com/38/71/501700/61256202.jpg)  
**Pour 6 Croquants-Gourmands**.

**- 350 g de céleri-rave épluché  
- 300 g de carottes  
- 1 oignon  
- 20 g d'huile d'olive  
- 1 litre d'eau  
- 250 g de lait  
- 1,5 càc de sel  
- 2 càc de fond pour rôti en poudre  
- poivre et muscade**

* Éplucher et laver les légumes. Les couper en morceaux.
* Déposer les dés de céleri, carottes et oignon dans le bol de l'appareil.
* Mixer 15 secondes - vitesse 5.
* Ajouter l'huile et l'eau.
* Cuire 35 mn à 100° - vitesse 1.
* Ajouter le lait, le sel, un peu de muscade râpé, du poivre et le fond pour rôti.
* Mixer 1 mn - vitesse 10 en tenant le gobelet avec un torchon pour éviter les projections.
* Cuire encore 10 mn à 100° vitesse 3.
* Servir bien chaud.

**Sans Thermomix :**

* Faire cuire les légumes dans un faitout.
* Mixer en fin de cuisson.