 **Velouté orange**


  **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- ½ céleri-rave** **- 500 g de carottes** **- 1 gros oignon** **- huile d'olive** **- 1 litre d'eau**
**- 2 tablettes de bouillon de volaille** **- le zeste de la moitié d'une orange non traitée**
**- 75 g de crème épaisse** **- Muscadou de Ducros** **- sel & poivre du moulin**

* Peler et émincer l'oignon.
* Peler et couper les carottes et le céleri en dés.
* Faire suer les dés d'oignon dans un filet d'huile d'olive.
* Ajouter les carottes et bien remuer pendant quelques minutes.
* Ajouter le céleri et laisser revenir encore quelques minutes.
* Mouiller avec l'eau, ajouter les tablettes de bouillon de volaille et le zeste d'orange.
* Porter à ébullition et laisser frémir pendant 30 minutes.
* Retirer le zeste d'orange puis mixer finement et goûter pour rectifier l'assaisonnement en sel si besoin.
* Incorporer la crème, une grosse pincée de Muscadou et du poivre.
* Mixer encore une fois.
* Servir bien chaud.