 **Velouté aux deux céleris**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/12/veloute-aux-deux-celeris-p1140872-r.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 780 g de** [**céleri-rave**](https://recettes.de/celeri-rave)  
**- 1 gros bouquet de feuilles de** [**céleri branche**](https://recettes.de/celeri-branche)  
**- 1 litre d'eau**  
**- 2 tablettes de** [**bouillon de volaille**](https://recettes.de/bouillon-de-volaille)  
**- 150 ml de crème liquide**  
**- 1 càc de** [**curry**](https://recettes.de/curry) **en poudre**  
**- sel & poivre du moulin**Éplucher, laver et couper le céleri-rave en dés.  
Laver et ciseler les feuilles de céleri branche.  
Déposer les 2 céleris et les tablettes de bouillon dans l'eau et porter à ébullition.  
Couvrir et laisser cuire à frémissement pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que le céleri soit bien tendre.  
Mixer finement.  
Ajouter la crème et le curry, rectifier l'assaisonnement en sel si besoin, poivrer au goût  et bien mélanger.  
Servir bien chaud en rajoutant un peu de bouillon si vous  trouvez le velouté trop épais.