 **Velouté céleri-rave et butternut**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/03/Velout%C3%A9-c%C3%A9leri-rave-et-butternut-P1010468.jpg) Pour 6 Croquants-Gourmands

**- 1 oignon**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 500 g de courge**  
**- 260 g de céleri-rave**  
**- 130 g de pommes de terre**  
**- 1 pomme (135 g)**  
**- 1 litre d'eau**  
**- 2 tablettes de bouillon de volaille  
- Huile d'olive  
- sel & poivre du moulin**  
**- quelques amandes effilées**

Éplucher et émincer l'oignon.  
Peler et épépiner la courge et la pomme. Peler les pommes de terre et le céleri.  
Couper les légumes et la pomme en gros dés. Émincer l'ail pelé et dégermé.  
Faire [suer](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les oignons dans un filet d'huile chaude.  
Ajouter les dés de courge et de pommes de terre ainsi que l'ail haché.  
Bien remuer pendant quelques secondes.  
Ajouter le céleri-rave et remuer. Terminer par les dés de pomme.  
Lorsque tous les légumes sont revenus, couvrir d'eau et ajouter les tablettes de bouillon de volaille.  
Porter à ébullition. Couvrir et laisser cuire à frémissement pendant une trentaine de minutes.  
Pour rajouter un peu de croquant et un peu de fantaisie, j'ai fait dorer quelques amandes effilées dans une poêle à sec.  
Lorsque les légumes sont cuits, les mixer finement.  
Vérifier l'assaisonnement, saler si besoin et poivrer. Répartir le velouté dans les bols ou dans les assiettes.  
Servir le Velouté céleri-rave et butternut bien chaud, avec  en option, quelques amandes grillées.