**VELOUTE DE CELERI RAVE 0 LA CREME D’AMANDES**

Cuisson : 15 mn, préparation : 15 mn pour 4 personnes

**Ingrédients :**

* 1 boule de céleri-rave
* 15 à 20 cl de boisson végétale non sucrée (soja, avoine ou riz)
* 2 c à s de purée d’amandes
* Sel aux herbes

**Préparation :**

* Eplucher et couper le céleri en fines tranches et disposer au fond d’une cocotte à fond épais
* Couvrir d’eau et procéder à une cuisson douce
* Mixer les morceaux avec un peu de sel du bouillon et le lait végétal pour obtenir une consistance de velouté épais
* Verser la purée d’amandes dans un bol et incorporer une cuillérée de bouillon chaud puis une 2ème en mélangeant bien
* Continuer en ajoutant un peu d’eau et une pincée de sel, jusqu’à obtention d’une crème onctueuse
* Servir le velouté en nappant avec une bonne cuillérée de sauce d’amandes
* On peut ajouter du persil en décoration ainsi que des amandes hachées