

# Velouté de céleri rave et fleurette à la sauge

## INGREDIENTS (pour 4 personnes)

- 500 g de céleri rave
- 200 g de bouillon de volaille
- 200 g de crème liquide
- 6 feuilles de sauge
- 200g de crème liquide

## PREPARATION

Éplucher le céleri et le tailler en morceaux  
Faire revenir les morceaux dans un faitout avec un peu de beurre  
Ajouter le bouillon de volaille et cuire 30 minutes  
Ajouter la crème liquide, mixer\* et vérifier l'assaisonnement  
Ciseler les feuilles de sauge et les mélanger à la crème fleurette

\* ne pas faire bouillir le velouté après avoir ajouté la crème car cela donnerait un goût aigre au velouté

## PRESENTATION

Dresser le velouté dans une assiette creuse  
Ajouter une quenelle de crème fleurette  
Décorer avec une feuille de sauge



## L'AVIS du JARDINIER :

### Le Céleri

« Si femme savait ce que Céleri fait,  
Chaque jour à son mari servirait »

A ce dicton ancien, j'ajouterai que ce légume a des propriétés apéritives, digestives, diurétiques et fortifiantes.

### La Sauge

*Salvia officinalis* : Celle qui sauve

« Sauge dans le jardin,  
Jamais de médecin »

Cette plante condimentaire aux multiples propriétés médicinales est considérée comme un aphrodisiaque féminin. Elle est largement utilisée en herboristerie.