

VOYAGE DU CÉLERI PANSU VERS L'ILE AUX ÉPICES

Créé par

Mathieu KOENIG "L'Arbre vert" à Berrwiller (68)

Pour 12 personnes (3 à 4L environ)

- 900 g de céleri rave épluché et coupé en gros cubes
- 150 g d'oignons émincés
- 400 g de pommes de terre
- 1 litre de lait de coco
- 1,5 L de bouillon de légumes
- 10 cl d'huile d'olive
- 15 à 20 g pâte de curry vert à adapter en fonction de la force de cette dernière
- Jus d'un citron (5 cl)



Préparation

- Faire suer les oignons dans l'huile d'olive, ajouter le céleri et les pommes de terre et mouiller avec le bouillon, le jus de citron et le lait de coco.
- Ajouter la pâte de curry (attention c'est très fort et variable selon le fournisseur: mettez-en un peu moins au début. Vous pourrez toujours en ajouter davantage si ce n'est pas assez épicé selon votre goût).
- Ajouter une pincée de gros sel marin.
- Faire cuire 40 ' à 45'.
- Mixer, passer et redonner un coup d'ébullition.
- Servir très chaud.

Le conseil du chef : Disposer au fond de l'assiette un carpaccio de St Jacques ou de gambas. Le badigeonner légèrement avec de l'huile d'olive puis l'asperger de quelques gouttes de citron vert et verser le velouté brûlant dessus. En entrée plus simple, des dés de poisson blanc ou de volaille (cuite) accompagneront également parfaitement.



Pour financer l'aménagement de deux écoles :

- l'une au Mexique, Association MAYA SOLIDARITÉ,
- l'autre au Laos, association CHAMPA LAO.