

# Crème de céleri



## **Pour 4 personnes :**

1 céleri rave

1 feuille de Laurier:

1/2 L de lait

2 c. 3 s. de crème fraîche

Sel, poivre du moulin

Pèle le céleri et coupe-le en morceaux. Dépose-les dans une casserole avec le lait, recouvre d'eau, ajoute le laurier et laisse cuire 20 min env.

Une fois le céleri cuit, réserve une partie du liquide de cuisson, puis mixe. Salle et poivre et ajoute la crème fraîche. (et du liquide suivant la consistance souhaitée)

## **Feuilles de céleri frites.**

Choisir les plus belles feuilles et lave les soigneusement, sèche les bien. Plonge les feuilles dans l'huile chaude, attention car une température élevée risque d'altérer la couleur des feuilles. Pose les feuilles sur du papier absorbant avant de les servir.