

Velouté de céleri-rave, pesto de fanes et ses biscuits au parmesan

Ingrédients pour 4/6 personnes

Pour la soupe : 450 g de céleri-rave - 150 g de pommes de terre à chair farineuse - 1 oignon - 2 gousses d'ail - 100 g de crème soja (ou fraîche) - sel et poivre noir%%%

Pour le pesto : 60 g de fanes (feuilles sans tige) de céleri-rave - 80 ml d'huile d'olive - 1 gousse d'ail - 1 bonne pincée de sel%%%

Pour les biscuits au céleri et au parmesan : 50 g de chair de céleri râpée finement - 20 g de tiges de céleri hachées finement - 30 g de parmesan râpé - 60 g de farine de riz - 60 g de farine de lentilles vertes (ou 120 g de farine de blé) - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive (20 ml) - 5 cuillères à soupe d'eau tiède (50 ml) - 1 bonne pincée de sel%%%

Temps de préparation : 1 heure

Niveau : économique

Coût : économique

1. Épluchez le céleri et les pommes de terre. Coupez-les en gros dés et rincez-les.
2. Pelez l'oignon et l'ail. Émincez-les en rondelles.
3. Disposez tous ces légumes dans une grande casserole. Ajoutez de l'eau à niveau et faites bouillir à couvert et à feu modéré pendant 20 minutes.
4. Pendant ce temps, préparez les biscuits. Mélangez tous les ingrédients secs et le céleri (chair + tiges) dans un saladier. Faites un puits. Ajoutez l'eau et l'huile d'olive. Brassez avec une fourchette, puis pétrissez à la main sur le plan de travail. Formez une boule et laissez reposer.
5. Préparez le pesto. Lavez les feuilles de céleri et séchez-les sur un torchon. Épluchez l'ail. Mixez-les finement avec l'huile d'olive et le sel. Réservez.
6. Éteignez la soupe et laissez le couvercle sur la casserole.
7. Préchauffez le four à 190° C. Étalez la pâte sur le plan de travail fariné. Prélevez des biscuits à l'aide d'un emporte-pièce. Disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites-les cuire pendant 15/20 minutes, jusqu'à ce qu'ils deviennent bien dorés.
8. Mixez la soupe finement. Ajoutez la crème et mixez à nouveau. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
9. Faites-la chauffer à feu doux le temps de sortir les biscuits du four. Servez avec le pesto de fanes.%