

# Crème de céleri-rave et pétales de radis

Pour quatre personnes

1 céleri rave (500 à 600 g environ)

2 échalotes

20 g de beurre

1 filet d'huile d'arachide

20 cl de crème fleurette

1 litre de lait

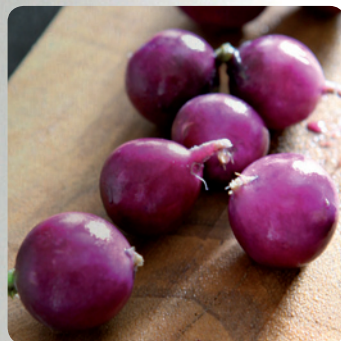
3 pincées de gingembre en poudre

3 radis ronds roses

3 radis violets de Malaga

2 brins d'aneth

Fleur de sel et poivre mignonette



Epluchez le céleri rave et taillez-le en cubes.

Dans une cocotte, avec le beurre et l'huile d'arachide, faites suer sans coloration les échalotes finement hachées. Incorporez les cubes de céleri rave dans la casserole, couvrez de lait et de crème fleurette, assaisonnez de sel, de poivre et de gingembre.

Laissez mijoter une vingtaine de minutes avant de mixer et de passer la crème au chinois pour obtenir une texture lisse et onctueuse.

Avec une mandoline, taillez de fines lamelles de radis roses et violets. Parsemez-les sur la crème de céleri rave, ajoutez quelques sommités d'aneth, un peu de fleur de sel et de poivre mignonette.

