Velouté de céleri-rave à la Moutarde aux Epices à Pain d'Epices

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 20

Ingrédients :

- *1 céleri-rave de 400 g*
- *50 cl de lait*
- *75 g de moutarde aux Epices à Pain d'Epices*
- *1/2 botte de persil plat*
- *Fleur de sel*

Etapes :

- Eplucher le céleri-rave et le couper en 8 parts égales que l'on va cuire à la vapeur.
- Le passer, chaud, dans un bol mixeur en incorporant le lait et la Moutarde aux Epices à Pain d'Epices.
- Réchauffer, ajouter le persil mixé finement et rectifier l'assaissonnement à la fleur de sel avant de servir.