

Velouté de céleri au lait de coco , ramens et crevettes

Ingrédients

un pied de celeri
deux grosses pomme de terre
des grosses crevettes
du lait de coco
du sel , du curcuma en poudre
un peu d'huile d'olive
des nouilles ramens (ou des soba, voir
meme des udon, au choix)

Progression

Donc pour commencer, démembler la bête!
Détachez toutes les branches et les lavez.
Coupez les ensuite en tronçons , avec les feuilles,
pas de gaspillage!
Epluchez deux grosses pommes de terre et
coupez les en cubes.
Réunissez le tout dans une casserole et recouvrez
d'eau. Salez.
Portez à ébullition et laissez cuire une bonne
vingtaine de minutes.
Une fois cuit , retirez un peu d'eau de cuisson et
réserver la , puis mixer.
Ajustez la texture en rajoutant l'eau mise de coté.
Passez le velouté au chinois .
Ajoutez le lait de coco et rectifiez
l'assaisonnement.



Parallelement faites cuire les nouilles ramens.
Poellez les crevettes decortiquées à l'huile d'olive
avec une pointe de curcuma.

Dressez un nid de ramens au centre d'une assiette
creuse ou d'un bol, repartissez les crevettes .
Versez le velouté chaud à table.