

SAUCE AUX LÉGUMES AVEC CÉLERI BRANCHE

Ingrédients pour 4 personnes

1 lt fond de céleri*
5 dl crème
Poivron et tomate concentrées (cuire ensemble)
Sel de l'Himalaya, poivre

Préparation

*pour le fond de céleri : cuire à feu doux 1,5 litre d'eau, branches de céleri, girofle, bouillon végétal et jus de citron environ 30 minutes. Passer.

Faire réduire le fond et la crème de moitié jusqu'à épaissement.

Ajouter le concentré de tomate et poivron, assaisonner.

En accompagnement pour des poissons d'eau douce, pâtes et légumes.