



**Mes commissions pour 4 personnes :**

- Une grosse branche de céleri frais
- 3 carottes
- 2 pommes de terre
- 2 gousses d'ail
- 2 tomates goûteuses
- 1 chèvre frais
- Basilic
- Ciboulette
- 1 cive ou cébette
- Huile d'olive de Gratte Semelle (600)
- Fleur de sel
- Poivre du moulin ( sarawak blanc)

**Préparer la crème de céleri :**

Eplucher les carottes + les pommes de terre + l'ail, couper les en morceaux.

Couper les branches de céleri et les feuilles en petits tronçons.

Mettre le tout dans un fait tout avec une petite poignée de gros sel de Guérande et de l'eau 2 cm au

dessus des légumes.

Faire cuire jusqu'à ce que les pommes de terre et carottes soient tendres.

Passer le tout au blinder pour obtenir une crème onctueuse. (Il faut doser l'eau de cuisson)  
ajouter de

l'huile d'olive et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. ( fleur de sel + poivre).

Le goût du céleri est assez prononcé.

Laisser bien refroidir au réfrigérateur (la veille est préférable)

Couper les tomates en petits dès, ainsi que le chèvre frais.

Mettre la crème dans les assiettes, éparpiller les dès de tomate et de chèvre.

Saler et poivrer

Ajouter le basilic + la cive + la ciboulette finement émincés

Terminer avec un filet d'huile d'olive 600 .