

VELOUTÉ DE CELERI RAVE AUX RAVIOLES AU BLEU  
DU VERCORS SASSENAGE AOP



4 personnes



5 minutes de  
préparation



15 min  
de cuisson



Facile

 **Ingrédients**

 400g de ravioles au  
bleu du Vercors  
Sassenage AOP

 800g céleri rave

 2 pommes de terres

 4 cuillères à soupe  
d'échalottes

 1 bouillon de légumes

 1 litre d'eau

 1 à 2 cuillères à soupe  
d'huile d'olive

 5 feuilles de sauge  
(facultatif)

 Sel, poivre



**Préparation**

*Eplucher les légumes et les couper en petits morceaux. Faire chauffer l'huile. Y verser les échalottes, la sauge et les légumes. Faites suer à feu doux sans colorer.*

*Ajouter de l'eau pour recouvrir les légumes. Ajouter le bouillon de légumes et porter à ébullition.*

*Laisser mijoter minutes. Piquer un morceau pour tester la cuisson du céleri.*

*Mixer pour obtenir un velouté. Assaisonner de sel et de poivre. Vous pouvez ajouter un peu de crème fraîche si besoin.*

*Plonger les ravioles dans de l'eau frémissante. Faire cuire minutes. Les égoutter.*

*Servez dans un bol.*



N'hésitez pas à nous envoyer  
vos propres recettes et photos  
à [contact@mesravioles.fr](mailto:contact@mesravioles.fr) !