



chef

**CHRISTOPHE  
MARGUIN**



**LE PRÉSIDENT**

11 avenue de Grande Bretagne  
Lyon 6e arrondissement

chef

**VINCENT  
LELEU**



## VELOUTÉ DE CÉLERI RAVE AUX DATTES MEDJOUL

par Christophe Marguin  
et Vincent Leleu

### INGRÉDIENTS pour 6 personnes

- 3 dattes de Medjoul
- 1 céleri rave
- 1 litre de lait
- 25g de beurre
- ¼ de fond blanc de volaille
- 1 oignon
- Sel, poivre



### PRÉPARATION

1. Laver et éplucher le céleri et émincer finement à l'aide d'une mandoline.
2. Eplucher l'oignon et l'émincer finement.
3. Faire suer au beurre l'oignon et les tranches de céleri.
4. Mouiller au lait et au fond blanc de volaille.
5. Faire cuire pendant 45 minutes.
6. Mixer avec les dattes dénoyautées.
7. Rectifier l'assaisonnement si besoin.

BON APPETIT !



**L'ASTUCE DES CHEFS !**  
Servir bien chaud.