

Sauce crémeuse au céleri rave et cacahuète

Pour 3-4 personnes

Une sauce onctueuse et gourmande, qui viendra agrémenter vos pommes de terre vapeur ou autre plat.



Ingrédients

- 1 oignon jaune, émincé
- 3 gousses d'ail, hachées
- 300gr de céleri rave, découpés en petits cubes
- 30gr de beurre de cacahuète
- 1/4 de cuillère à café de piment d'Espelette ou chili (optionnel)
- 1 cuillère à café de cumin moulu
- 3 cuillères à café de paprika fumé
- 2 cuillères à soupe de sirop d'érable
- 70 gr de concentré de tomates
- 100 ml d'eau filtrée ou de source
- Fleur de sel ou sel de mer, au goût



Étapes



1. Faites revenir l'oignon jaune jusqu'à ce qu'il soit translucide.
2. Ajoutez l'ail et faites revenir quelques instants.
3. Incorporez les épices, le sirop d'érable et les morceaux de céleri rave. Faites revenir quelques minutes à feu moyen.
4. Ajoutez le concentré de tomates, l'eau filtrée et poursuivez la cuisson à feu couvert en baissant le feu, jusqu'à ce que le céleri soit cuit.
5. N'hésitez pas à ajouter de l'eau, si besoin.
6. Dès que la cuisson est terminée, ajoutez le beurre de cacahuète et mixez les ingrédients avec un mixeur plongeant ou avec un petit blender. Ajoutez de l'eau pour obtenir la texture désirée.

Dégustez !

Notes

- Une sauce qui peut très bien accompagner vos frites, potatoes, ou encore vos pommes de terre vapeur.

