

# PURÉE DE CÉLERI-RAVE

Décembre 2003 (Actualisé en mars 2017)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 700 g de céleri-rave
- ★ 300 g de pommes de terre à purée
- ★ 1 citron jaune
- ★ 100 g de crème fraîche épaisse
- ★ 60 g de beurre
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Casserole, Presse-purée ou Moulin à légumes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 2,85 € (soit 0,71 € par personne)



## Recette :

Eplucher les pommes de terre et le céleri, les rincer à l'eau fraîche et les couper en gros morceaux. Mettre dans une grande casserole avec un litre et demi d'eau froide, ajouter le gros sel, le jus de citron (pour que le céleri reste bien blanc). Porter à ébullition et poursuivre la cuisson durant 20 minutes en remuant de temps en temps. Égoutter, passer au presse-purée ou au moulin à légumes, ajouter la crème fraîche et le beurre en dés, saler, poivrer et bien homogénéiser.

Réchauffer au bain-marie. Servir avec volailles rôties, gibiers en sauce, poissons ou viandes rouges.