



Purées

Purée de celeri-rave



30 min **10 min** **20 min** **0** **154**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

500 g **Pomme(s) de terre**
400 g **Céleri-Rave**
5 cl **Lait entier**
50 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des pommes de terre

- 1 Eplucher et couper les pommes de terre en morceaux de taille régulière.
- 2 Lorsque l'on réalise un purée, il est nécessaire de couper les légumes à la même taille ce qui permet d'avoir une cuisson homogène.
- 3 Faire cuire les pommes de terre dans une casserole avec de l'eau salée pendant une vingtaine de minutes.
- 4 Egoutter les pommes de terre.
- 5 Faire chauffer le lait.
- 6 Passer les pommes de terre au presse-purée et les remettre dans la casserole. Saler et poivrer.
- 7 Quand on réalise une purée avec des pommes de terre il est préférable de ne pas la mixer; En effet, on risquerait d'obtenir une texture trop épaisse et élastique.
- 8 Mettre la casserole à feu moyen et ajouter le lait en filet en remuant la purée constamment.
- 9 Réserver au chaud.

Étape 2

Préparation du céleri et de la purée

- 1 Pendant la cuisson des pommes de terre, couper le céleri en cubes assez réguliers.
- 2 Mettre une casserole d'eau salée sur feu moyen et y faire cuire le céleri pendant une quinzaine de minutes.
- 3 On peut aussi remplacer l'eau de cuisson par du bouillon de légumes pour obtenir une purée encore plus parfumée.
- 4 Egoutter le céleri en le pressant pour retirer le plus d'eau possible.
- 5 Mixer le céleri puis l'ajouter à la purée de pommes de terre.
- 6 Le céleri, contrairement à la pomme de terre, peut être passé au mixeur.
- 7 Ajouter le beurre coupé en morceaux et mélanger encore. Rectifier éventuellement l'assaisonnement.