



Purées

# Purée de céleri-rave au yaourt



**50 min** **20 min** **30 min**      **0**      **120**  
TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON      REPOS      CALORIES

## Étape 1

### Cuisson du céleri-rave

- 1 Découper les racines et éplucher le céleri à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Insister en épluchant au niveau des racines pour retirer toutes les fibres situées sous la peau. Rincer à l'eau froide.
- 3 Couper le céleri en deux à l'aide d'un couteau de chef. Le découper en morceaux de 4 à 5 cm. Transférer les morceaux dans une casserole.
- 4 Verser le bouillon de légumes dans la casserole et ajouter de l'eau à niveau pour recouvrir le céleri.
- 5 Porter à ébullition sur feu vif.
- 6 Baisser sur feu moyen et laisser réduire pendant environ 30 min jusqu'à ce que le céleri soit bien tendre.
- 7 Retirer du feu.
- 8 Réserver  $\frac{1}{4}$  du jus de cuisson et égoutter le reste à l'aide d'une passoire.

## Étape 2

### Préparation de la purée

- 1 Mixer le céleri et le yaourt dans un blender jusqu'à

Ingrédients  
pour 4 personnes

#### Ingrédients pour le céleri-rave

1 **Céleri-Rave**  
375 ml **Bouillon de légumes**  
1 **Eau**

#### Ingrédients pour la purée

325 g **Yaourt**  
1 botte(s) **Ciboulette**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

#### Ingrédients pour le dressage

1 **Persil plat**  
1 **Poivre noir**

obtention d'une purée assez lisse.

- 2 Il est possible de se servir d'un robot multifonction pour cette étape.
- 3 Ajouter une partie du jus de cuisson réservé plus tôt pour délier la purée si nécessaire.
- 4 Laver la ciboulette puis l'éponger à l'aide de papier absorbant. Emincer à l'aide d'un couteau de chef.
- 5 Verser la purée dans un saladier. Ajouter la ciboulette, saler, poivrer. Mélanger le tout à l'aide d'une cuillère en bois.
- 6 Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Rincer le persil frais et l'éponger à l'aide de papier absorbant.
- 2 Décorer la purée de quelques feuilles de persil grossièrement hachées et de poivre noir.
- 3 Servir chaud.