



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Purée de céleri rave .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 noix de beurre
- 3 pommes de terre
- 30 cl de lait
- 400 g de céleri rave cuit au blanc
- Farine
- Gros sel
- Huile
- Jus de citron
- Romarin

- Préparer un blanc : mettre de la farine dans un chinois au dessus de la casserole
- Verser de l'eau sur la farine pour éviter les grumeaux
- Ajouter un jus de citron, du gros sel et un peu d'huile
- Porter à ébullition puis plonger les morceaux de céleri, cuire à feu doux
- Contrôler la cuisson en surveillant
- Cette méthode de cuisson à pour avantage de garder la couleur du céleri
- Rajouter les pommes de terres coupées en petits dés à la cuisson
- Lorsque les pommes de terres sont tendres, passer au robot mixer en ajoutant du lait chaud
- Ajouter une noix de beurre, et bien mélanger. Saupoudrer de romarin, assaisonner à convenance

Astuce : une fois le céleri cuit à blanc, laisser refroidir puis congeler, cela se conserve bien et le céleri sera déjà préparé pour le jour de la cuisson avec les pommes de terres

