



La Ferme du Moulin
VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



PUREE DE CELERI

• DIFFICULTE •



Temps de préparation : 10 mn

Temps de cuisson : 20 mn

Pour 6 personnes

• INGREDIENTS •

- ✓ 1 céleri rave
- ✓ 25 g de beurre
- ✓ Sel
- ✓ Poivre
- ✓ Muscade

• PREPARATION •

1. Éplucher le céleri rave. Le couper en gros dés. Mettre dans une casserole et couvrir d'eau.
2. Lorsque les morceaux sont tendres, passer au mixer ou à la grille fine avec sel, poivre et muscade.
Ajouter le beurre à la purée
3. Pour une purée plus consistante, on peut mélanger 50% de purée de céleri à 50% de purée de pommes de terre.

Remarques :

Attention, quand le céleri rave est coupé, il faut le cuire très vite car il a tendance à s'oxyder, c'est-à-dire à brunir au contact de l'air (comme les pommes).

