

Purée de céleri-rave et pomme de terre



“La purée de céleri-rave et pommes de terre de tata Marie-Thérèse et tonton Jean-Paul.”

Les Ingrédients :

(Pour 4 à 6 personnes)

- 250 g de [pommes de terre](#)
- 250 g de [céleri-rave](#)
- 100 ml de lait entier
- 2 c. à soupe de beurre demi-sel
- Sel et poivre

Les Étapes :

Épluchez le [céleri-rave](#) et les [pommes de terre](#). Coupez le [céleri-rave](#) en gros cubes.

Déposez tous les légumes dans une grande casserole. Ajoutez l'eau au dessus du niveau des légumes. Ajoutez deux petites pincées de gros sel. Couvrez puis faites mijoter une trentaine de minutes sur feu doux à modéré.

A l'aide d'un presse-purée, réduisez en purée les légumes encore chaud (cela permettra aux pommes de terre de ne pas devenir élastique!) tout en incorporant le lait au fur et à mesure. A la toute fin, ajoutez le beurre demi-sel. Assaisonnez.

Et Que Dire De Plus ?

- Remplacez le beurre par de l'huile d'olive.
- Ajoutez de la noix de muscade à la purée ou décorez de quelques brins de ciboulette au moment de servir.

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/puree-de-celeri-rave-et-pomme-de-terre/>
