

Purée de céleri rave aux pommes et aux noix



4 pour
personnes



20' préparation
20' cuisson

Niveau
FACILE



Ingrédients

- 500g de céleri rave
- 1 pomme
- 8 cerneaux de noix
- Le jus d'un citron
- Quelques branches de persil
- 50g de beurre
- Sel, poivre, muscade

- 1 Pelez le céleri, coupez le en cube, plongez les cubes au fur et à mesure dans de l'eau citronnée. Cuire le céleri à la vapeur, environ 20min jusqu'à ce qu'il soit bien tendre.
- 2 Pelez et coupez la pomme en dés, faites la revenir dans un peu de beurre. Concassez les cerneaux de noix
- 3 Pressez le céleri en purée (au presse purée ou au mixeur selon la consistance souhaitée)
- 4 Assaisonnez avec le sel, le poivre et la muscade. Incorporez le reste de beurre, le persil, les noix et le pommes.

