

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

[Télécharger la recette](#)

Pour 3 personnes
 Temps de préparation 10 minutes
 Temps de cuisson 10/15 minutes

Préparation

Epluchez le céleri et coupez-le en morceaux, citronnez le pour éviter qu'il s'oxyde.
 Epluchez les pommes de terre, rincez-les sous l'eau et coupez-les en morceaux.
 Placez-les dans le panier de la cocotte minute.
 Remplir le fond de la cocotte minute avec de l'eau pour qu'elle arrive jusqu'au ras du panier vapeur, salez.
 Posez le panier vapeur dans la cocotte, dès que la soupape chuchote, réduisez le feu et laissez cuire environ 10 minutes à feu moyen.
 Testez la cuisson avec un couteau.
 Egouttez aussitôt, passez au presse-purée grille fine, votre purée doit être bien lisse, ajoutez le beurre, salez/poivrez et muscadez selon votre goût, mélangez.
 Vous pouvez ajouter un peu de lait tiédi, suivant la texture que vous souhaitez donner à votre purée.
 Dégustez chaud.
 Accompagne le magret de canard, le gibier, les poissons...

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
 Si le céleri rave est excellent en purée, on le mélange souvent à de la pommes de terre pour l'adoucir.
 Prévoir 150/200 g de céleri rave épluché par personne.
 Cela change des purées traditionnelles.
 Très bon, purée festive légère et aérienne.
 Si elle était trop liquide desséchez la un peu dans une casserole.
 Le petit plus, présentez la purée de céleri dans des petites cocottes.

Ajouter un commentaire



PUREE DE CELERI RAVE



ingrédients

1 boule de céleri rave
 800/900 g
 2 pommes de terre moyenne (bintje)
 40 g de beurre
 sel/poivre
 muscade

