



PURÉE DE CÉLERI RAVE AUX POMMES ET AUX NOIX

INGRÉDIENTS

- 800 g de céleri rave
- 2 belles pommes douces
- 12 cerneaux de noix
- Le jus d'un citron
- 2 c-à-s de persil ciselé
- Muscade
- 100 g de beurre
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 50MN
TEMPS TOTAL : 1H10MN

PRÉPARATION

Peler le céleri.

Le couper en tranche puis en cubes et plonger ceux-ci au fur et à mesure dans de l'eau citronnée.

Les égoutter et les faire cuire à la vapeur 20 min au moins jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres.

Peler les pommes, ôter le cœur et les pépins, couper la chair en dés.

La faire sauter à la poêle dans du beurre jusqu'à ce qu'elle soit tendre et en remuant sans l'écraser. Poivrer.

Mouliner les cerneaux de noix.

Presser le céleri en purée et verser celle-ci dans une casserole, à feu doux, incorporer les noix, le reste du beurre, sel, 2 pincées de muscade et les dés de pommes.

Servir avec un canard ou une pintade.