

Crème de céleri rave

4 personnes



200 g de chair de céleri rave
3 pommes de terre rate
15 g de beurre
40 cl de crème liquide
Sel – poivre
Noix de muscade
Ciboulette

Epluchez les pommes de terre et le céleri-rave et émincez-les.

Mettez le beurre dans une casserole et portez à ébullition. Ajoutez les légumes et la crème liquide. Assaisonnez sel, poivre, noix de muscade et laissez cuire à feu doux, à couvert pendant 20 minutes (vérifier la cuisson) en remuant fréquemment.

Mettre dans un blender et mixer jusqu'à obtention d'une purée onctueuse (ou mixer au mixeur plongeant dans ce cas émincez fin ou râpez les légumes ce sera plus facile a mixer)

Si elle est trop épaisse, ajoutez un peu de crème ou de lait

Vérifier l'assaisonnement, parsemez de ciboulette ciselée et arrosez du jus de viande