

Purée de céleri rave, carotte et pommes de terre

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :		31 min
Cuisson :		30 min
Coût :		1
Difficulté :		1
Nombre de personnes :	4	

[signaler un problème](#)

INGRÉDIENTS

510 g de céleri rave 100 g de carottes 580 g de pommes de terre 350 g d'eau 1 c. à c. de gros sel
50 g de crème liquide entière 33%MG du poivre 5 baies (moulin)

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
Dans le bol, mettre le céleri rave, la carotte et les pommes de terre épluchés et coupés en cubes (2 cm environ). Cuire 30 minutes - 110°C - vitesse 1. (panier inox à l'envers)		30 min	110 °C	1	
Vider l'eau de cuisson. Ajouter la crème entière et le poivre. Mixer 1 minute - vitesse 5 en mélangeant avec la spatule.		1 min		5	
Pour une purée plus lisse, donner 4 tours - fonction Turbo. (panier inox à l'envers) Bon appétit.					4T