



Purée avec céleri-rave & chou-fleur



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 céleri-rave
100 ml de lait
3 branches de thym
1 feuille de laurier
1 chou-fleur
1 noisette de beurre
noix de muscade
sel et poivre
persil plat

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez un céleri-rave et coupez-le en dés. Faites-les cuire dans du lait avec des branches de thym, une feuille de laurier, du sel et du poivre.
- 2.** Détaillez le chou-fleur en bouquets et faites-les dorer dans du beurre.
- 3.** Égouttez le céleri-rave, mais conservez une partie de l'eau de cuisson.
- 4.** Mélangez le céleri-rave et le chou-fleur.
- 5.** Écrasez finement le tout. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade.
- 6.** Garnissez de persil plat finement haché.