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.**