

PUREE DE CELERI-RAVE AUX POMMES



Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 30 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4-6 personnes

- 1 boule de céleri-rave (500 g) - 2 c.s. d'huile d'olive - 3 pommes - 100 ml de crème liquide entière - sel, poivre du moulin

1. Épluchez les pommes, retirez le trognon et coupez-les en quartiers.
2. Lavez, épluchez et coupez le céleri-rave en cubes de 2 cm de côté. Versez 500 ml d'eau dans la cuve et faites cuire le céleri et les pommes dans le panier vapeur avec le programme VAPEUR pour 30 minutes.
3. À la fin du programme, videz l'eau de la cuve puis placez-y le céleri cuit et ajoutez la crème, l'huile d'olive, du sel et du poivre. Mixez avec le programme EXPERT, 3 minutes/vitesse 13 (sans chauffer).

Astuce du chef :

Vous pouvez ajouter de l'huile de noix et des noisettes concassées pour décorer !

Cook Expert ■

« Allergies alimentaires ! Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »