

## Purée de céleri

### Ingrédients (4 pers.)

- 1 céleri rave
- 25 g de beurre
- Poivre
- Sel
- Muscade



### Préparation

1. Épluchez le céleri rave à l'aide d'un épluche légumes. Le couper en gros cubes et le mettre dans une casserole et couvrir d'eau.
2. Lorsque les morceaux sont tendres (environ 20minutes) passez le céleri au mixeur en ajoutant le beurre, le sel, le poivre et la muscade. Mixer jusqu'à ce que la purée soit bien lisse.

Conservation : cette purée se conserve maximum 2 jours au réfrigérateur.

Pour la batchcooking : préparez cette purée au préalable, que vous pouvez réchauffer dans une casserole avec une noisette de beurre ou un filet d'huile d'olive.