

# Les recettes du LE POTAGER Coudoux

## PURÉE DE CÉLERI-RAVE ET CACAHUÈTE :

### INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 1 boule de céleri-rave
- 20 cl de lait entier
- 5 cl de crème fleurette
- 50 g de beurre salé
- 50 g de cacahuètes grillées salées
- 2 cuillère(s) à soupe d'huile de cacahuète grillée
- poivre du moulin
- jus de 1/2 citron

### PRÉPARATION :

**1 /** Concassez les cacahuètes et faites les griller à la poêle.

**2 /** Pelez le céleri-rave et coupez-le en morceaux. Faites-les tremper 5 mn dans de l'eau additionnée de jus de citron.

**3 /** Egouttez le céleri et versez-le dans une casserole avec le lait, couvrez d'eau à hauteur. Salez et faites cuire sur feu doux (à frémissements) 45 mn environ. Le céleri doit être tendre.

**4 /** Egouttez-le, puis mixez-le finement avec la crème, le beurre et un tour de moulin à poivre.

**5 /** Arrosez d'un filet d'huile de cacahuète et parsemez de cacahuètes concassées et grillées.

**6 /** Servir chaud pour accompagner une viande ou un poisson.



### Note

Vous pouvez remplacer les cacahuètes par des noisettes.