



Purée de céleri

Ingrédients :

CÉLERI RAVE ÉPLUCHÉ	750 G
LAIT	375 G
SEL, POIVRE, MUSCADE	

	Ingrédients	Poids	Action	 Réglage de Chauffe	 Vitesse	 Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Céleri (gros morceaux)	750 g	Insérer dans la cuve	 95°C	Intermittente OIOI	15 min	Ouvert	
	Lait	375 g						
	Sel	-						
	Poivre	-						
	Muscade	-						
2			Mixer	 95°C	600 tr/min	10 min	Ouvert	Goûter et rectifier l'assaisonnement.
3			Mixer pour obtenir une purée bien lisse	-	3 500 tr/min	3 min	Fermé	



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez adoucir le goût prononcé du céleri en rajoutant des pommes de terre.