

## **Purée de céleri rave aux pommes et aux noix**

### **Ingrédients :**

- 800 gr de céleri rave
- 2 belles pommes douces
- 12 cerneaux de noix
- le jus d'un citron
- 2 c. à soupe de persil ciselé
- Muscade
- 100 gr de beurre
- sel/poivre



### **Préparation :**

1- Pelez le céleri. Coupez le en tranche puis en cubes et plongez les au fur et à mesure dans l'eau citronnée.

2- Egouttez les et faites les cuire à la vapeur 20 minutes au moins et jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres. Pelez les pommes, ôtez le cœur et les pépins, coupez la chair en dès.

3- Faites les sauter à la poêle dans du beurre jusqu'à ce qu'ils soient tendres et en remuant sans les écraser. Poivrez

4- Moulinez les cerneaux de noix. Pressez le céleri en purée et versez la dans une casserole, à feu doux, incorporez les noix, le reste du beurre, sel, 2 pincées de muscade et les dès de pommes.

5- Versez la purée dans un joli plat chaud et servez avec un canard ou une pintade.