

VERRINES DE PUREE DE CELERI ET BETTERAVES

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

| | |
|--------------------------|--|
| Facile | Coût faible |
| Préparation : 20 minutes | Cuisson : 1 h 40 minutes Repos : 4 heures |
| Pour 6 personnes | 2 casseroles, 1 presse purée, verrines |

Ingrédients :

500 gr de céleri-rave
2 betteraves cuites
20 cl de crème fraîche épaisse
Le jus d'un citron frais
5 cl de lait
Muscade en poudre
Sel, poivre, huile d'olive
1 branche de céleri ou 1 branche de persil

Préparation :

- 1 - Faire cuire les betteraves rouges dans du papier cuisson au moins 1 heure au four à 200 ° C.
- 2 - Éplucher le céleri rave et le couper en morceaux. Faire cuire dans l'eau bouillante salée et citronnée pendant 40 minutes. Égoutter bien et passer au presse-purée.
- 3 - Faire chauffer le lait dans une casserole avec la muscade. Verser dans la purée de céleri.
- 4 - Mélanger la crème fraîche à la purée de céleri. Saler et poivrer. Répartir dans les verrines.
- 5 - Éplucher et hacher finement les betteraves, assaisonner avec sel, poivre, huile d'olive et citron.
- 6 - Répartir sur la purée de céleri et placer au frais pendant au moins 4 h. Au moment de servir, décorer d'une feuille de céleri branche ou d'une branche de persil.