

## PUREE DE CAROTTE AU CELERI BRANCHE

FACILE	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson 15 minutes
Pour 4 personnes	1 cocotte minute, 1 moulin à légumes et un fouet

### Ingrédients :

400 gr de carotte

400 gr de pommes de terre

1 branche de céleri

350 ml de lait

40 gr de beurre

Sel poivre

1 cuillère à café de crème fraîche

Herbes fraîche à votre convenance (persil, coriandre, basilic etc.) ou épices (muscade, cumin, gingembre)

### Préparation :

1 - Laver, peler et couper les pommes de terre et les carottes en quartier

2 - Laver et couper la branche du céleri en lamelles en retirant les fils (garder les feuilles pour faire une soupe)

3 - Faire cuire le tout 10 minutes à la cocotte minute

4 - Ecraser à la fourchette ou au moulin à légumes

5 - Faire chauffer le lait dans une autre casserole avec du sel et du poivre puis ajouter les légumes en remuant énergiquement avec un fouet

6 - Ajouter le beurre, la crème fraîche, les herbes ou les épices