

Purée de céleri, marron et PdT, version TMX



Pour 4 personnes :

400 g de céleri rave

400 g de pommes de terre

200 g de marrons cuits (en conserve)

50 g de beurre

2 ou 3 CS de crème épaisse

Sel et poivre

- Peler le céleri-rave, en ne gardant que les parties bien fermes et blanches et les couper en petits morceaux. Faire de même avec les pommes de terre.
- Rincer les marrons en conserve pour les débarrasser du jus et des résidus.
- Mettre tous les légumes dans le bol du TMX, ajouter 150 à 200 g d'eau et programmer 25 min / 100°C / V.1 / Sens Inverse.
- A la sonnerie, ajouter le beurre et mixer quelques secondes, Vitesse 5.
- Incorporer la crème fraîche pour ajuster la consistance, saler et poivrer au goût et mixer de nouveau 5 secondes, pour rendre la purée homogène.
- Servir avec, pourquoi pas, un pavé de saumon grillé et quelques pluches de coriandre.

