



Plats d'accompagnement

Pommes duchesse de céleri-rave

Pour 4 personnes.

Ingrédients

450 grammes de pommes de terre (épluchées et coupées en morceaux)

300 grammes céleris-raves (épluché et coupé en morceaux)

30 grammes de beurre

3 jaunes d'oeuf

1 pincer de noix de muscade

poivre

sel

Méthode de préparation

Cuisez les pommes de terre et le céleri-rave dans de l'eau légèrement salée durant 20 minutes, ou jusqu'à point.

Égouttez-les et faites-en une purée avec le beurre et les jaunes d'oeuf. Assaisonnez avec poivre, sel et noix de muscade.

Mettez la purée dans une poche à douille et faites des petites touffes sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez le plateau 20 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Ustensiles de cuisine

Four

Une poche à douille

