

## Knollensellerie Püree

### *Purée de céleri-rave*



**Vorbereitung und Kochzeit :** 50 Min.

#### **Zutaten** (für 4 Personen)

- 1 Knollensellerie
- 3-4 Kartoffeln
- 50 g Butter
- 50 g geriebene Emmentaler
- Salz und Pfeffer

**Préparation et Cuisson:** 50 Min.

#### **Ingrédients** (pour 4 personnes)

- Céleri-rave : 1 pied
- Pomme de Terre : 3-4
- Beurre : 50 g
- Gruyère râpé : 50 g
- Sel, poivre

#### **Zubereitung**

1. Salzwasser aufkochen.
2. Sellerie und Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden. In kochendes Wasser die Würfel eingeben. Abdecken und 30 Minuten kochen lassen.
3. Abgießen (ein wenig Kochwasser auffangen) und das Gemüse zerstampfen. Nach und nach 50 g Butter und etwas Kochwasser dazugeben und dabei gut mit dem Holzlöffel verrühren, sodass das Püree wird.
4. Den geriebenen Emmentaler, Salz und Pfeffer hinzufügen

Bemerkung : Sie können die geriebene Emmentaler durch Creme Fraîche und kochende Milch ersetzen.

#### **Préparation**

1. Faire bouillir de l'eau salée
2. Éplucher céleri-rave et pommes de terre, les couper en cubes. Jeter les dans l'eau bouillante. Couvrir et laisser cuire 30 minutes.
3. Égoutter (réserver un peu d'eau de cuisson), et écraser les légumes. Incorporer peu à peu 50 g de beurre et un peu d'eau de cuisson, en travaillant bien avec la cuiller en bois pour que la purée soit légère.
4. Ajouter le gruyère râpé, saler et poivrer.

Remarque : on peut remplacer le gruyère râpé par de la crème fraîche et du lait bouillant.

