 **Purée de Céleri Rave**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/04/Polpettone-rustique-aux-blettes-et-au-speck-mars-2009-258-copie.jpg) **Pour 6 Gourmands**

**- 1 céleri rave  
- 2 petites pommes de terre  
- 2 càs de crème fraîche  
- 400 g de lait  
- noix de muscade  
- ciboulette  
- sel de Guérande aux herbes  
-  poivre du moulin**

Éplucher les pommes de terre et les couper en gros dés.  
Éplucher et couper en gros dés le céleri.  
Mettre le fouet dans le Thermomix et enclencher la balance. Déposer les dés de pommes de terre et de céleri pour obtenir 1 kg de légumes.  
Ajouter le lait, du sel et de la noix muscade râpée.  
Mettre le gobelet à l’envers et surveiller.  
Programmer : **Temps :  25 mn**  -- **Mijotage-Varoma.**  
À la fin du programme, **mixer 2 mn-vitesse 3**.  
Enlever le fouet et **mixer 1 mn-vitesse 6**.  
Ajouter la crème et mixer encore quelques secondes.  
Ajuster l'assaisonnement, ajouter une pincée de ciboulette et quelques tours de moulin à poivre.