

**Purée de céleri-rave en couleur**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/12/puree-de-celeri-rave-en-couleur-p1140834-r.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 615 g de** [**céleri-rave**](https://recettes.de/celeri-rave)  
**- 170 g de** [**carottes**](https://recettes.de/carottes)  
**- 615 g de** [**pommes de terre**](https://recettes.de/pomme-de-terre)  
**- 480 g de lait**  
**- ½ càc de sel**  
**- poivre du moulin  
- noix de muscade**

.  
Éplucher et laver le céleri, les carottes et les pommes de terre puis les couper en dés.  
Insérer le fouet dans le bol du Thermomix.  
Déposer les dés de légumes**,** le lait et le sel.Mettre en place le couvercle de l'appareil, sans le gobelet.  
Régler **25 min à 100°, fonction sens inverse, vitesse 1.**Enlever la fonction sens inverse et mixer **40 secondes à vitesse 3**.  
Rectifier l'assaisonnement en sel si nécessaire.  
Rajouter une bonne pincée de muscade râpée et poivrer au goût.  
Servir bien chaud tel quel ou agrémenté d'une noisette de beurre, seul ou en accompagnement d'une viande grillée.