

**Purée rustique aux deux céleris**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/03/puree-rustique-aux-deux-celeris-p1160146-r.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 780 g de** [**céleri-rave**](https://recettes.de/celeri-rave)  
**- 300 g de** [**pommes de terre**](https://recettes.de/pomme-de-terre)  
**- 2 branches de** [**céleri-branche**](https://recettes.de/celeri) **(1)**  
**- Jus de citron**  
**- 100 g de crème fleurette**

Peler, laver et couper le céleri-rave en dés puis les arroser d'un peu de jus de citron.  
Peler, laver et couper les pommes de terre en dés.  
Nettoyer et laver si besoin le céleri branches, le couper en tronçons et garder quelques feuilles pour le décor **(1)**.  
Déposer les deux céleris et les pommes de terre dans une casserole.  
Couvrir d'eau et saler.  
Porter à ébullition et laisser cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres (≅ 30 min).  
Égoutter les légumes et les écraser en purée, à la main, au moulin  
ou comme moi en quelques tours de mixeur.  
Ajouter la crème chaude dans la purée en mélangeant bien.  
Saler et poivrer au goût.  
Décorer de feuilles de céleri si vous en avez gardé **(1)**, j'ai mis du persil.