Intitulé du plat	Type de plat
Purée de céleri – rave avec-sans p.d.t cuisson au lait	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		4 à 6

Denrées	Unité	Qté
Céleri rave	pc	1
lait	l	3/4
crème	cl	10
Beurre	gr	30
Sel, poivre		pm
facultatif		
Aïl (gousse)	pc	1
muscade		pm

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Laver, éplucher. • Tailler en gros dés. • Couvrir avec le lait. • Saler, poivrer. • Porter à ébullition. • Couvrir, laisser cuire à frémissement jusqu'à ce que les légumes soient très tendres, +/- 20 min. • Égoutter le céleris rave sans jeter le liquide de cuisson. • Passer au presse-purée pour obtenir une purée fine, mais surtout pas au mixeur qui gâche la texture et rendrait votre purée gluante. • Rajouter un peu de lait progressivement jusqu'à obtenir la consistance voulue. • Ajoutez le beurre, la crème. • Rectifier l'assaisonnement. **Remarques :** • Peut être associé à une purée d'épinards. • Ajouter éventuellement des pommes de terre +- ½ - ½. • L'assaisonnement peut être avec un peu de muscade ou d'aïl .	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo