

Purée de céleri-rave à la tapenade de cèpes



Ingrédients

Ingrédients pour 10 portions :

800 g de purée de céleri-rave Ardo

400 g de lamelles de céleri-rave
Ardo

200 g de cèpes Ardo

5 g d'ail en cubes Ardo

20 g d'échalotes Ardo

1 kg de purée de pommes de terre

50 g de beurre

0,5 dl d'huile d'olive

quelques gouttes de jus de citron

noix de muscade

100 g de noisettes

sel et poivre

Préparation

1. Faites revenir l'ail, les échalotes et les cèpes dans l'huile d'olive.
2. Faites cuire doucement et passez la préparation au mixeur.
3. Assaisonnez avec du sel, du poivre et quelques gouttes de jus de citron.
4. Faites chauffer la purée de céleri-rave et mélangez-la avec la purée de pommes de terre. Assaisonnez avec du poivre, du sel et un peu de noix de muscade.
5. Faites revenir les lamelles de céleri-rave dans le beurre et assaisonnez avec du sel et du poivre.
6. Garnissez la purée de céleri-rave de lamelles de céleri-rave cuites et de tapenade de cèpes.

Allergènes

Egg

Milk

Nuts



We preserve nature's gifts