

Voici une recette respectueuse de l'environnement de la série
«**Recettes pour le climat**» de Greenpeace Suisse et de tibits.



PURÉE DE CÉLERI AUX TRUFFELS

INGRÉDIENTS

Sel

400 g de céleri

500 g de pommes de terre

100 ml de crème de soja

4 cs d'huile de colza

Poivre du moulin et noix de
muscade fraîchement râpée

1 cs d'huile aromatisée à
la truffe

PRÉPARATION

Porter à ébullition une casserole d'eau salée. Éplucher le céleri, le détailler grossièrement en dés, et blanchir 5 minutes dans l'eau bouillante. Pendant ce temps, peler les pommes de terre, les débiter en morceaux grossiers, les rajouter à l'eau salée et laisser bouillir encore 15 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres.

Égoutter le céleri et les pommes de terre, et les passer au moulin à légumes ou au presse-purée pendant qu'ils sont encore chauds.

Faire chauffer à part la crème de soja et l'huile, y incorporer délicatement la masse céleripommes de terre et laisser chauffer un court instant à feu réduit. Retirer la casserole du feu. Assaisonner la purée obtenue avec sel, poivre et noix de muscade, puis ajouter l'huile de truffe.

Astuces :

On peut remplacer l'huile aromatisée à la truffe par des truffes noires ou blanches. Garnir la purée de céleri avec des copeaux de truffe fraîchement râpée ou avec des dés de céleri sautés à la poêle.