



# SELLERIEPÜREE

QimiQ AVANTAGES



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**700 g** Céleri-rave

**300 ml** Lait

**100 g** QimiQ Sauce Base

**120 g** Beurre

**8 g** Sel

**0.4 g** Noix de muscade, moulues

**0.2 g** Poivre de Cayenne

## PRÉPARATION

1. Den Sellerie gut waschen und in Würfel schneiden.
2. Mit der Milch weichkochen. Wenn der Sellerie weich ist, sollte nur noch die Hälfte der Milch vorhanden sein.
3. QimiQ Saucenbasis zugeben und alles mit einem Stabmixer fein pürieren.
4. Zum Schluss die kalte Butter und Gewürze unterrühren.