

## **Purée de légumes multicolore (pour 6 personnes)**

### **Ingrédients :**

2 carottes  
2 panais  
1 petit céleri rave  
1 betterave moyenne crue  
2 rutabagas  
2 pommes de terre  
1 botte de persil frais  
25 cl de crème fraîche épaisse  
1 jaune d'oeuf  
fleur de sel, poivre, noix de muscade

### **Préparation :**

Laver les légumes. Peler le céleri et les rutabagas. Oter les imperfections des autres légumes et les frotter si besoin, ou les peler si vous préférez. Les couper en cubes grossiers et les déposer dans une casserole d'eau froide. Porter à ébullition et maintenir un léger frémissement pendant 20 minutes.

La cuisson est à point lorsque tous les légumes sont tendres.

Egoutter les légumes et les écraser grossièrement ensemble à la fourchette en incorporant le jaune d'oeuf et la crème. Servir tel quel en saupoudrant chaque portion de fleur de sel, de poivre et de muscade râpée.