

Purée de céleri au sésame

Pour 4 personnes

1 boule de céleris (650g une fois épluchée)

200g de pommes de terre (épluchées)

2 cuil à soupe d'huile de sésame

1 gousse d'ail

1 cuil à café de poudre de curry

2 cuil à soupe de sésame

Coupez les pommes de terre et la boule de céleri en morceaux, épluchez la gousse d'ail et mettez le tout dans le panier de la cocotte minute. Faites cuire 20 minutes après le début de l'ébullition.

Quand les légumes sont cuits mixez-les avec 1 louche d'eau de cuisson, ajoutez la poudre de curry et l'huile de sésame. Lissez la purée.

Faites torréfier les graines de sésame dans une poêle à sec et à feu vif.

Servez la purée de céleri parsemée des graines de sésame et de thym séché.