

## Purée violette au céleri-rave

### **Ingrédients** : (pour 1 personne)

- 200 à 400 g de céleri rave
- 1 cas de maïs mauve
- 100 à 200 ml de lait soja (ou un autre lait végétal) - quantité à adapter en fonction de la puissance de votre mixeur, et de la texture de la purée souhaitée
- 1 cac bombée de purée cajou
- HV coco
- bleuets (*facultatif*)

### **Préparation** :

1. Lavez & épluchez votre céleri-rave.  
Découpez le en gros dés.
2. Faites cuire 10 minutes votre céleri-rave dans un faitout, à couvert & température douce.
3. Une fois cuit, versez dans un mixeur votre céleri-rave, et ajoutez le maïs mauve, le lait végétal, et la purée de cajou.
4. Mixez jusqu'à obtenir une consistance homogène.
5. Versez dans un bol, et parsemez d'huile de coco, de graines de votre choix, et... de fleurs (si vous en avez & avez une âme poétique).