

Céleri rave pané

- 1 céleri-rave
- 200 g de chapelure
- 100 g de farine
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive

- 2 œufs
- herbes de Provence
- sel
- poivre

Cuire le céleri-rave dans une casserole d'eau salée pendant 45 min - 1h (dépendant de la taille du céleri) jusqu'à ce que pouvoir y introduire un couteau.

Sortir de l'eau et laisser refroidir.

Eplucher et couper le céleri-rave en tranches de 1cm d'épaisseur.

Préparer 3 assiettes : une avec la farine, une avec les œufs battus salés et poivrés, une avec un mélange de chapelure et herbes de Provence.

Passer les tranches de céleri dans la farine, puis les œufs, puis la chapelure.

Cuire 2 min de chaque côté dans un poêle avec l'huile bien chaude.

Purée de céleri rave

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 2 pieds de céleri-rave
- 600 g de pommes de terre
- 70 g de beurre
- 40 cl de lait
- 2 l d'eau
- 2 citrons
- 2 cuillères à soupe de farine
- sel, poivre

Laver, éplucher et mouiller du jus des citrons les pieds de céleri pour ne pas qu'ils noircissent.

Mettre 2 litres d'eau à chauffer avec 2 cuillères à soupe de farine et le jus d'un demi-citron.

Peler et détailler en rondelles le céleri et les pommes de terre. Les faire cuire 30 min dans les 2 litres d'eau.

Egoutter les légumes et les passer au presse-purée avec le lait, le sel et le poivre.

Ajouter le beurre juste avant de servir et déguster.



Velouté de céleri-rave

Ingrédients (4 personnes):

- 1 céleri-rave
- 30 g de blancs de poireau
- 40 cl de lait demi-écrémé
- 20 g de crème épaisse
- Cube de bouillon de légumes

Émincez le poireau. Épluchez le céleri-rave et coupez-le en cubes. Déposez-les dans une casserole avec les blancs de poireau émincés et recouvrez d'eau salée au gros sel, en laissant 1 cm d'eau au dessus des cubes de céleri et du poireau. Ajoutez le cube de bouillon. Faites cuire jusqu'à ce que les légumes laissent passer la lame d'un couteau. Mixez finement tout en ajoutant le lait et la crème. Remettez à chauffer avant de déguster.

Salade de céleri rave: râpez-le et ajoutez-y des morceaux de pomme, des petits raisins secs, un peu d'huile d'olive, de la mayonnaise, du vinaigre et du sel. Un délice...



Nos Racines



Soupe de céleri-rave, poire et gorgonzola

Nous connaissons surtout le céleri-rave, râpé et servi cru, en salade ou en rémoulade. Notre recette d'aujourd'hui vous propose de découvrir le céleri rave autrement.

Cette soupe est parfaitement équilibrée entre la saveur un peu terreuse du céleri, le sucré de la poire, et le piquant du gorgonzola.

Ingrédients (pour 3-4 personnes):

- 1 oignon, émincé
- environ 500g de céleri rave, épluché, nettoyé et coupé en dés
- 1 poire coupée en dés
- 75cl de bouillon de légumes
- 70g de gorgonzola (plus si vous aimez !)

Préparation:

Faites chauffer 2cs d'huile d'olive dans un faitout.

Faites y revenir les oignons à feu moyen pendant 5 minutes.

Ajoutez les dés de céleri et de poires.

Cuire à feu doux 5-10 minutes, puis mouillez avec le bouillon, couvrez et laissez mijoter jusqu'à ce que le céleri soit tendre.

Incorporez le gorgonzola coupé en morceaux jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Mixez pour obtenir une texture veloutée.

Ajoutez éventuellement un peu d'eau si la soupe est trop épaisse à votre goût.

Goûtez et rectifiez éventuellement l'assaisonnement. Servez bien chaud.



Salade de céleri-rave aux pommes (2 pers.)

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• 1 tout petit céleri-rave• 1 pomme• 2 c. à soupe de raisins secs• 50g de fromage à pâte dure• 1 c. à soupe de purée de sésame (tahin) | <ul style="list-style-type: none">• 1 c. à soupe de sauce soja (shoyu)• 1 c. à soupe de vinaigre d'umebosis (facultatif)• 2 c. à soupe d'huile de noix• 1 yaourt au soja |
|--|---|

Peler le céleri et le râper. Laver la pomme et la couper en petits dés. Mélanger, ajouter les raisins secs et le fromage. Dans un petit bol, délayer la purée de sésame avec la sauce de soja. Ajouter le vinaigre (facultatif) et l'huile de noix. Ajouter le yaourt et bien mélanger. Verser cette sauce sur les légumes et mélanger délicatement.



Nos Racines

