

Céleri en branches braisé à la provençale

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• 1 beau pied de céleri• 2 oignons• 100 g de lardons fumés• 1 bol de sauce aux tomates fraîches• huile d'olive | <ul style="list-style-type: none">• persil haché• parmesan râpé• sel• poivre du moulin |
|--|---|

Nettoyez et lavez le céleri. Effilez les côtes et coupez-les en bâtonnets réguliers. Épluchez et émincez finement les oignons. Faites blanchir les bâtonnets de céleri 5 minutes à l'eau bouillante salée. Égouttez-les soigneusement. Faites blondir les oignons et les allumettes de lardon dans un filet d'huile d'olive. Laissez colorer légèrement. Ajoutez le céleri. Assaisonnez. Couvrez et laissez étuver à tout petit feu pendant 30 minutes. Ajoutez alors la sauce tomate et mélangez. Laissez cuire encore une vingtaine de minutes à petit feu, en remuant de temps en temps et en veillant à ce que le céleri n'attache pas. Versez les légumes dans le plat de service et saupoudrez-les de persil haché. Présentez en même temps du parmesan râpé.



Pain de viande au céleri vert

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">-100 g de mie de pain frais- 20 cl de lait- 600 g de viande haché (porc et veau)- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive- 2 cuillères à soupe de céleri vert | <ul style="list-style-type: none">- 4 cuillères à soupe de chapelure fine- 1 oignon- 1 cuillère à café de paprika fort- 1 gousse d'ail- Sel - Poivre |
|--|--|

Déchirez la mie de pain, et faites-la gonfler pendant 15 min, dans le lait. Préchauffez le four à 150°C. Essorez la mie de pain, et versez-la dans un saladier, avec le haché, la gousse d'ail pressée, l'huile d'olive, 2 cuillères à soupe de chapelure, la livèche, le paprika, l'oignon pelé et haché, le sel et le poivre. Malaxez soigneusement le tout, pour former une masse bien homogène. Beurrez un plat à gratin. Façonnez la préparation, en forme de pain, posez-la dans le plat. Saupoudrez de 2 cuillères à soupe de chapelure. Enfournez pendant 1 h 30, à four chaud. Servez chaud ou froid.



Nos Racines





Nos Racines

